
LES ENTRÉES FROIDES

- Salade verte CHF 7.00
- Salade estivale mixte CHF 11.00
- Salade favorite (magret de canard et saumon fumé) CHF 20.50
- Pyramide de foie gras mi-cuit au Cognac
Gelée au Mac-Vin du Patron CHF 25.50
- Carpaccio de tomate, vinaigrette citron vert – vanille
Crevettes grillées CHF 22.00
- Saumon fumé de notre fumoir
Toast et beurre CHF 20.50
- Vitello tonato CHF 20.50
- Carpaccio de bœuf au parmesan et huile d'olive CHF 20.50

LES ENTRÉES CHAUDES

- Filets de perche frais meunière, pomme vapeur CHF 18.50
- Escalopes de foie gras tiède
Coulis de framboises et pistache CHF 28.00
- Demi-homard frais de notre vivier, sauce à la verveine citronnée
Purée de brocolis CHF 37.00
- Noix de Saint-Jacques gratinées à la noix de coco
Sauce menthe, riz à l'ananas CHF 26.50
- Bouchée de ris de veau, sauce forestière CHF 20.50
- Ravioli ricotta-épinards « Maison »
Crème à la sauge CHF 18.00

LES POTAGES

- Crème de légumes et ses garnitures CHF 7.00
- Sorbet citron - limoncello CHF 9.00



LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

- Filet d'agneau gratiné au thym
Pommes frites, ratatouille CHF 40.00
- Escalopes de veau, sauce Stroganoff
Pommes frites CHF 34.00
- Ris de veau poêlé, sauce forestière, riz
Légumes de saison CHF 34.00
- Ravioli ricotta-épinards « Maison »
Crème à la sauge CHF 25.00
- Tournedos Rossini, foie gras poêlé
Flan de pommes de terre, légumes de saison CHF 59.00

LES POISSONS & CRUSTACÉS

- Sole de Bretagne fraîche « Grenobloise »
Pommes persillées, légumes de saison CHF 56.00
- Filets de perche frais meunière, sauce tartare, pommes vapeur CHF 33.00
- Noix de Saint-Jacques gratinées à la noix de coco
Sauce menthe, riz à l'ananas, légumes de saison CHF 49.50
- Homard entier frais de notre vivier, sauce à la verveine citronnée
Pommes vapeur, purée de brocolis CHF 77.00

LES TRADITIONNELS

** à partir de 2 personnes*

- Fondue chinoise* Viande de bœuf CHF 37.00
- Fondue chinoise spéciale *
Saumon, crevettes, noix de Saint-Jacques, viande de bœuf CHF 49.50
- Filets de bœuf pendu flambé au Rémy Martin *
Accompagné d'une salade panachée et riz CHF 55.00
- Châteaubriand flambé au Rémy Martin * (2 services)
Flan de pommes de terre, légumes de saison CHF 59.00
- Entrecôte de bœuf, trois sauces Maison, pommes frites, légumes CHF 42.50
- Tournedos, trois sauces Maison
Flan de pommes de terre, légumes de saison CHF 50.00
- Effilochée de filet de bœuf Stroganoff, riz, légumes de saison CHF 42.50



MENU UN	Menu complet	CHF	130.—
	Menu 3 plats avec foie gras	CHF	85.—
	Menu 3 plats avec homard	CHF	95.—

- Pyramide de foie gras mi-cuit au Cognac
Gelée de Mac-Vin du Patron
- Demi-homard frais de notre vivier, sauce à la verveine citronnée
Purée de brocolis
- Tournedos, trois sauces Maison
Flan de pommes de terre, légumes de saison
- Chariot de fromages
- Buffet de desserts

MENU DEUX	Menu complet	CHF	95.—
	Menu 3 plats	CHF	70.—

- Salade favorite (magret de canard et saumon fumé)
- Bouchée de ris de veau, sauce forestière
- Filet d'agneau gratiné au thym
Pommes frites, ratatouille
- Chariot de fromages
- Buffet de desserts

MENU TROIS	Menu complet	CHF	102.—
	Menu 3 plats	CHF	76.—

- Carpaccio de tomate, vinaigrette citron vert – vanille
Crevettes grillées
- Ravioli ricotta-épinards « Maison », crème à la sauge
- Noix de Saint-Jacques gratinées à la noix de coco, sauce menthe
Riz à l'ananas, légumes de saison
- Chariot de fromages
- Buffet de desserts

