

**A LA CARTE****Demi****Plat****Entrées & Hors d'œuvres**

Salade verte du Marché	7.80	10.50
Salade mêlée fraîche du Marché	10.00	15.00
Salade paysanne frisée aux Lardons, Croûtons dorés Œuf, Champignons, Vinaigrette maison	12.50	18.00
Salade croquante en habit de verdure et ses Filets de Perdreau	9.50	16.00
Salade verte au Chèvre chaud sur Toast	13.00	19.50
Fricassée de Chanterelles à la Crème sur son Toast aux 5-Céréales	16.80	24.00
Vol-au-Vent à la traditionnelle, 1 ou 2 pièces	14.00	24.00
Tartare de Bœuf, servi avec Toasts	22.50	32.00
Carpaccio de Boeuf (70 et 140gr) et copeaux de Parmesan filet d'Huile d'Olive aromatisée à la Truffe blanche d'Alba	19.50	36.00
Assiette de Charcuterie composée de Jambon de Bayonne de chez Ospital Chorizo, Saucisse sèche, Lard cru paysan séché	14.00	22.00
Chiffonnade de Jambon de Bayonne de chez Ospital (70 et 120gr)	14.00	22.00
Foie gras de Canard au torchon, Chutney aux Fruits		32.00
Escalopes de Foie gras de Canard poêlées et quartiers de Poires sautées Sauce au Caramel à la Cannelle et Vinaigre de Cidre		34.00
Terrine de Lièvre et Cranberries, Confit d'Oignons au Vinaigre de Framboise Gelée au Savagnin du Jura, Crudités en harmonie		16.00

**Viandes**

Fondue Chinoise de Boeuf à volonté (min. 2 pers.) Servie avec une petite Salade verte et des Pommes-frites		28.00
Entrecôte de Bœuf grillée (env. 240 gr) servie sur plat, Beurre Café de Paris Pommes Frites, Petite Salade verte en Vinaigrette servie en Entrée		46.00
Entrecôte parisienne de Bœuf grillée (env. 240 gr), Beurre Maître-d'hôtel Bouquet de Légumes, Pommes Frites		36.00
Filet de Bœuf grillé (env. 200 gr.), Sauce Marchand de Vin Jardinière de Légumes du moment, Pommes de terre Williams		58.00
Rumsteak de Bœuf, Beurre Maître d'hôtel (env. 200 gr), 1 Garniture à choix		32.00
Suprême de Volaille au Vin jaune d'Arbois et Morilles Julienne de Légumes, Nouilles fraîches au Beurre		44.00
Royal Beefburger, Fromage, Jambon, Salade, Tomate, Concombre Oignon rouge. Servi avec Pommes Frites. Supplément Fr. 2.50 Œuf au plat		24.00

**Chasse**

Civet de Cerf façon Grand-mère, Garniture de Chasse		29.00
Médaille de Chevreuil (env. 180 gr), Garniture de Chasse		58.00
Entrecôte de Sanglier (env. 180 gr), Garniture de Chasse		34.00

**Poissons et Fruits de Mer**

Pavé de Saumon de Norvège grillé au Poivre rose, Sauce hollandaise Bouquet de Légumes du moment, Riz blanc		34.00
Limande-Sole grillée, Beurre Noisette aux Amandes, 1 Garniture à choix	21.00	29.00

**A LA CARTE****Demi Plat****Pâtes fraîches**

Tagliatelle aux Sot-l'y-laisse et Morilles	19.50	28.00
Tagliatelle all'arrabiata, Sauce Tomate épicée		20.00
Ravioles à la fine Farce aux Truffes blanches, Beurre Ciboulette	22.50	32.00
Ravioles farcies à la Viande de Cerf, Pommes et Bolets, Beurre Ciboulette	15.50	22.00

**Végétarien**

Composition de Légumes du moment, Nouilles au Beurre		24.00
Poêlée de Spätzli et Légumes		20.00
Garniture de Chasse		24.00

**Pour les Tout-petits**

Beefburger 120 gr, Pommes frites, Petits Légumes	14.00	
Petite portion Tagliatelle Carbonara	14.00	

**Garnitures à choix & Sauces**

Pommes-frites, Pommes-croquettes, Pommes au Romarin, Pommes Darphin		6.00
Galettes de Mais, Nouilles, Riz blanc, Spätzli, Légumes, Salade verte		
½ Portion de Pommes-frites, ou supplément		4.00
Sauce : Beurre Café de Paris		6.00
Sauce : Beurre Maître-d'hôtel, Sauce au Vin rouge, Sauce Gibier		4.00
Sauces froides en verrine : Ketchup, Mayonnaise, Tartare, Moutarde		3.00
<u>Garniture de Chasse</u> : Spätzli, Choux verts braisés, Choux rouges confits		24.00
Purée de Courges, Poire et Confiture d'Airelles, Marrons glacés, Raisins poêlés		

**Fromages**

Plateau de Fromages frais et affinés, d'ici et d'ailleurs		15.00
---	--	-------

**Desserts**

Crème brûlée à la Cassonade et Vanille bourbon		9.00
Profiteroles à la Glace Vanille, Chocolat pâtissier noir, Crème Chantilly		14.00
Poire Belle-Hélène et Glace Vanille, Sauce Chocolat froide en nappage		9.50
Moelleux au Chocolat au cœur fondant, Glace Vanille		12.00
Parfait Glacé Mocca, flambé à la Fine à l'Orange (nature: réduction Fr. 3.50)		14.00
Tarte tatin, Sauce Caramel au Beurre salé, Glace Vanille		12.00
Tartelette Citron et sa Tranche confite		9.50
Vermicelles de Marrons, Meringue, Chantilly et Glace Mandarine		12.00
Café glacé façon Liégeois		12.00
2 boules Sorbet arrosées: Citron/Vodka ou Poire William ou Abricot		12.00
Glaces: Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Marrons, Noisette		3.50
Sorbets : Framboise, Citron vert, Abricot, Poire William, Mangue, Mandarine		3.50
Crème Chantilly		3.50