

AVANT LE DECOLLAGE

ENTREES

SALADE VERTE	5.-
SALADE MELEE (ENTREE)	8.50
TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT « BREIZH » SUR LIT DE SALADE	11.-
SALADE CAMPAGNARDE (ENTREE) (LARDONS, CROUTONS, GRUYERE, ŒUF)	13.-
CROUTE AUX CHAMPIGNONS (ENTREE)	12.-
COCKTAIL DE CREVETTES ET SALADE VERTE	13.50
SAUMON FUME, TOASTS ET BEURRE SALE	13.50



ENTRE CIEL ET MER

ENTRECOTE DE CHEVAL*	26.-
MIGNONS DE PORC AU ROMARIN*	26.-
ENTRECOTE DU PILOTE*	33.50
ENTRECOTE DE BŒUF 250 GR - SAUCE « BÜCKER »	
TARTARE DE BŒUF MAISON (200 GR OU 150 GR)	27.-/24.-
SERVI AVEC TOASTS ET FRITES	
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE	27.50
SAUCE TARTARE, SALADE ET LEGUMES – FRITES OU RIZ PILAF	
FONDUE CHINOISE (4 VIANDES – 4 SAUCES)	29.-
(DES 2 PERSONNES – SUR RESERVATION)	
QUEUES DE CREVETTES A L'AIL	25.-
SALADE ET LEGUMES – FRITES OU RIZ PILAF	

*) accompagnements à choix :
Salade ou légumes
Frites ou Riz Pilaf ou Tagliatelles

*) sauces maison à choix :
au Beurre - au poivre vert -
aux champignons

ET POUR COMPLÉTER VOTRE PLAISIR, CONSULTEZ NOTRE CARTE DE DESSERTS !

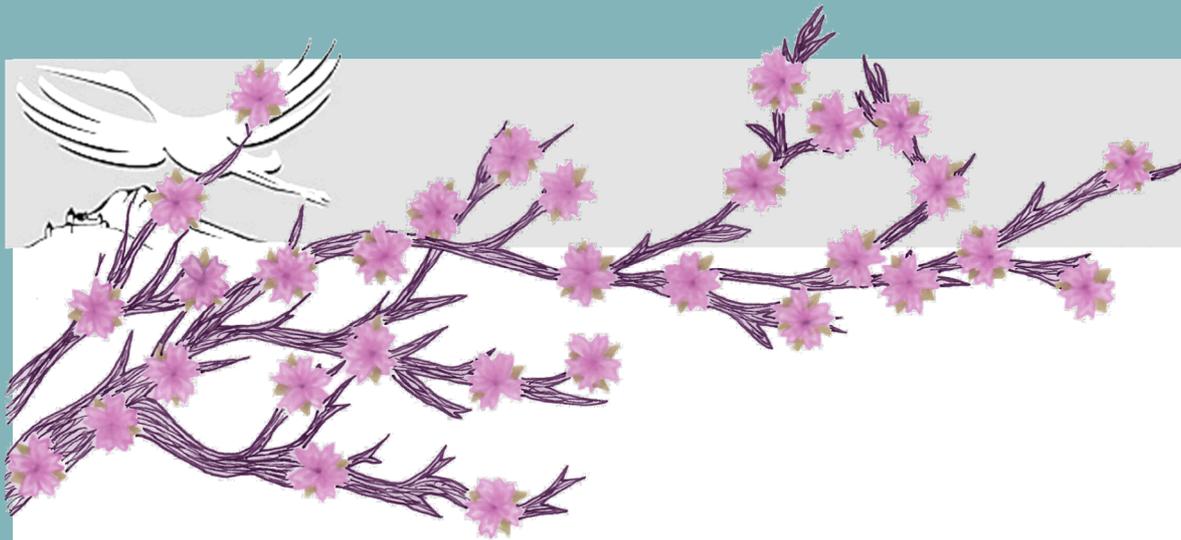


ESCALE EN GRUYERE

FONDUE MOITIE-MOITIE DE MARSENS (230 GR)	22.50
PLANCHETTE GRUERIEENNE (JAMBON A L'OS, JAMBON CRU, LARD, VIANDE SECHEE, GRUYERE, VACHERIN)	22.-
SALADE CAMPAGNARDE (LARDONS, CROUTONS, GRUYERE, ŒUFS)	18.50
CROUTE AU FROMAGE A VOS ENVIES (ŒUFS* JAMBON*) *SUPPLEMENT	18.- 1.50
CROUTE AUX CHAMPIGNONS ET SALADE	19.-

EMBARQUEMENT IMMEDIAT

ROASTBEEF SAUCE TARTARE AVEC FRITES	24.-
VITELLO TONNATO	24.-
TAGLIATELLES FRAICHES SAUCE BOLOGNAISE	17.50
TAGLIATELLES FRAICHES SAUCE CHAMPIGNONS	18.50



DESTINATION FRAICHEUR

SALADES ET ASSIETTES FROIDES

SALADE VERTE	5.-
SALADE MELEE (GRANDE OU PETITE)	13.50 / 8.50
TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT « BREIZH »	11.-
<small>SUR LIT DE SALADE</small>	
SALADE CAMPAGNARDE (GRANDE/PETITE)	18.50/13.-
<small>(LARDONS, CROUTONS, GRUYERE, ŒUF)</small>	
SALADE HAWAÏ	21.-
SALADE CHEVRE CHAUD	22.-
ROASTBEEF, FRITES ET SAUCE TARTARE	24.-
VITELLO TONNATO	24.-



POUR LES PETITS « DRÔLES »

TAGLIATELLES BOLOGNAISE	13.-
TAGLIATELLES SAUCE AUX CHAMPIGNONS	13.-
JAMBON ET FRITES	13.-
CHICKENS NUGGETS ET FRITES	13.-

Pour faire comme les grands

½ PORTION DE FILETS DE PERCHES	18.-
½ PORTION ENTRECOTE DE CHEVAL	18.-
½ PORTION ENTRECOTE DE BŒUF	22.50
½ PORTION MIGNON DE PORC	18.-

... ET LA CARTE DES DESSERTS



POUR BIEN ATERRIR

TARTE MAISON DE SAISON 6.50

MOUSSE AU CHOCOLAT 6.50

CREME BRULEE 6.50

CARTES DES COUPES ET GLACES

PROPOSITIONS DU JOUR DE NOTRE VITRINE...

Et bien sûr :

Meringues crème-double de la Gruyère 9.50

TORSADE AU CHOC – ESCARGOT AU RAISIN ...