

Notre Carte à l'emporter

Entrée

Terrine de foie gras de canard (Maison Rougié) cuit au naturel, compotée d'échalote	CHF 26.00
Velouté de Butternut au citron	CHF 14.00

Plats principaux

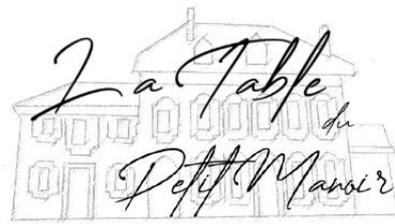
Brandade de cabillaud aux poireaux, salade verte	CHF 30.00
La traditionnelle Blanquette de veau accompagnée de riz basmati	CHF 30.00
Ballotin de volaille, fricassée de légumes d'hiver, sauce à l'estragon	CHF 30.00

Desserts

Mousse au chocolat noir, crumble Noix de Pécan	CHF 14.00
Nage d'ananas et son cookie à l'orange et noix de coco	CHF 14.00

Nous vous souhaitons un excellent appétit !





Nos boissons à l'emporter

Nos bouteilles

75cl.

Chasselas, La Grand Rue, 2017	34.-
Sancerre, Lucien Crochet, 2017	59.-
Merlot, La Châtaigneraie, Marco Trippi, 2017	58.-
Crozes-hermitage, Les Meysonniers, 2018	62.-

Nos demi-bouteilles

37,5cl.

Chasselas, Domaine de Sarraux, 2018	17.-
Sancerre, Lucien Crochet, 2017	28.-
Gamay, Domaine de Sarraux, 2018	19.-
Croze-Hermitage, Cuvée Louis belle, 2014	32.-
Champagne, Brut Excellence, Maison Gosset, 37.5cl.	50.-

Nos Bières

Nanuq Blanche	8.50.-
11 :43 « Bohemian Ale »	8.50.-
Biermuda « American Ipa »	8.50.-

§

Nos boissons sans alcool

50cl.

San Pellegrino, 1,25l.	8.-
San Pellegrino, 50cl.	6.-
Coca Cola, 45cl.	5.-
Fanta, 33cl.	4.-
Jus de Pommes Ramseier, 50cl.	6.-

Nous vous souhaitons un excellent appétit !