

Pour l'Apéritif

Flammekueche Apéro traditionnelle (20mn d'attente)	16.00
<i>(Fine tarte aux lardons, dés de jambon, oignons et crème acidulée)</i>	
Flammekueche Apéro aux Asperges (20mn d'attente)	22.00
<i>(Fine tarte aux lardons, dés de jambon, oignons, tomates, asperges blanches et vertes, crème acidulée)</i>	
Saucisse sèche Suisse accompagnée de cornichons et oignons	18.00
<i>(Ail des Ours, Noisettes, Absinthe ou Piment) Boucherie Dünzer, 2105 Travers</i>	

Nos Plats Printaniers

Duo d'Asperges Sauce Hollandaise, Frites ou Roesti Maison, salade	27.00
Jambon (CH 160gr) roesti Maison aux Asperges, Sauce Hollandaise, salade	33.00
Jambon (CH 160gr) Roesti Maison aux Asperges et Morilles crémees, salade	36.50
Roesti Maison aux Asperges et Morilles crémees, salade	32.00
Vols au Vent aux Asperges et Morilles crémees, Frites ou Roesti, salade	32.00
Chèvre chaud au miel sur salade d'Asperges aux 2 tomates	29.00
<i>(Duo d'Asperges, tomates séchées et fraîches, échalotes, ciboulette, gingembre, huile d'olive, citron et piment Turc)</i>	
Chèvre chaud au miel sur trilogie de salades aux tomates et Asperges	20.00
<i>(Lolo rouge, Batavia, Roquette, tomates cerises, asperges blanches, graines de courge, graines de tournesol)</i>	
Tomme chaude sur salade d'Asperges aux 2 tomates	27.00
<i>(Duo d'Asperges, tomates séchées et fraîches, échalotes, ciboulette, gingembre, huile d'olive, citron et piment Turc)</i>	
Tomme chaude sur trilogie de salades aux tomates et Asperges	18.00
<i>(Lolo rouge, Batavia, Roquette, tomates cerises, asperges blanches, graines de courge, graines de tournesol)</i>	



Nos Mets aux Morilles

<i>Jambon (Suisse 160gr) Roesti Maison Sauce Morilles Maison, salade mêlée</i>	39.50
<i>Roesti Maison Sauce Morilles Maison, salade mêlée</i>	35.00
<i>Vols au Vent Sauce Morilles Maison, Frites ou Roesti, salade mêlée</i>	35.00

Nos Tartares

<i>Tartare de Bœuf à l'Italienne (Suisse 150gr), frites, salade mêlée et toasts (Tomates séchées, échalotes, basilic, pignons de pin, cognac, huile d'olive, piment, roquette et parmesan)</i>	36.00
<i>Tartare de Dorade au citron et gingembre (Grèce 150gr) frites, salade mêlée et toasts (Concombre, tomates séchées, échalotes, ciboulette, gingembre, huile d'olive, jus de citron et piment)</i>	36.00

Nos Viandes et leurs accompagnements à choix

<i>Filet de bœuf Nature (Suisse 200gr), salade mêlée</i>	44.50
<i>Filet Mignon de porc (Suisse 160gr), salade mêlée</i>	32.00
<i>Suprême de Poulet jaune (France 220gr), salade mêlée</i>	27.00

Sauce Morilles Maison 12.50

Morilles et Asperges Crémées 9.50

Beurre Maison à choix 4.50

(Ail des Ours, Café de Paris, Poivre vert)

**Garniture à choix pour nos viandes : Roesti Maison, frites ou pâtes Linguine
Accompagnée de légumes du jour**

<i>Bacchus de Filet de Bœuf Suisse (200g/pers) Minimum 2 personnes</i>	46.50
<i>2 Sauces Maison (Ail et Tartare), Mayonnaise, Ketchup, Frites, salade mêlée</i>	

Cornichons et oignons à la demande svp // Supplément par 100g de Filet de Bœuf : 14.00

<i>Jambon (Suisse 160gr) Roesti Maison, salade mêlée</i>	27.00
----------------------------------------------------------	-------

Nos Mets au Fromage

**Durant la période Printanière et Estivale, nos 3 sortes de FONDUES quittent la
carte (Traditionnelle, Crème et Mauler). ELLES SERONT SERVIES
SEULEMENT POUR DES GROUPES ET SUR RESERVATION**

<i>Tomme chaude sur Roesti Maison, salade mêlée</i>	25.00
<i>Chèvre chaud au miel sur Roesti Maison, salade mêlée</i>	27.00

Nos Plats Enfants, sans salade mêlée

<i>Jambon froid Suisse, frites, pâtes Linguine OU Roesti Maison</i>	<i>12.50</i>
<i>Tomme chaude sur petit Roesti Maison</i>	<i>15.00</i>
<i>Jambon chaud Suisse sur petit Roesti Maison</i>	<i>17.50</i>
<i>Petite assiette de Pâtes Sauce Morilles Maison</i>	<i>18.50</i>
<i>Petit Filet de Bœuf Suisse (120gr) frites, pâtes linguines OU Roesti Maison ET légumes du jour</i>	<i>24.50</i>
<i>Assiette de frites (Panier de frites à 4.50)</i>	<i>8.00</i>
<i>Supplément de légumes du jour</i>	<i>3.50</i>



**Parce que nous prenons soin de vous proposer
des quantités réduites pour vos enfants,
nous n'acceptons pas de réaliser un plat pour deux.**