

ASSIETTES DU JOUR – Daily specials CHF

LUNDI 14 janvier	Lasagne bolognaise faite maison Petite salade du jour	20.00
MARDI 15 janvier	Traditionnel pot-au-feu de bœuf et canon d'os à moelle Carotte, radis blanc, céleri, poireau et chou blanc au bouillon Pommes nature	20.00
MERCREDI 16 janvier	Des lentilles vertes cuisinées au Chardonnay Lard jambon, lard salé, saucisson vaudois et saucisse de Vienne Pommes nature	20.00
JEUDI 17 janvier	Rôti de veau, une sauce au Marsala Gratin de pommes de terre Légume du marché	20.00
VENDREDI 18 janvier	Filets de perches meunière, une sauce tartare Pommes frites Salade verte	20.00

HAMBURGERS EN FOLIE - Burgers of the month CHF

Hamburger Café Romand	24.00
Pain de l'artisan, bœuf haché, Vacherin fribourgeois AOP, tomate, oignons, salade, ketchup maison. Pommes frites <i>(Ground beef, tomme vaudoise cheese, tomato, onion, salad and homemade ketchup. Basket of French fries)</i>	
Hamburger façon valaisanne	24.00
Pain de l'artisan, bœuf haché, fromage raclette, tomate, oignons, cornichons, salade, ketchup maison. Pommes frites <i>(Ground beef, raclette cheese, tomato, onion, gherkins, salad and homemade ketchup. Basket of French fries)</i>	

AUTRES SUGGESTIONS DU MOMENT – Chef's suggestions CHF

Croûte aux champignons	24.50
Cornes d'abondance, pleurotes, champignons de Paris, vin blanc et crème <i>(Selection of sautéed mushrooms in a white wine creamy sauce then set on toasted bread)</i>	
Röstis belle fermière	24.50
Röstis dorés garnis de jambon cru, tomate, fromage de chèvre et ciboulette <i>(Rösti potatoes garnished with cured ham, tomato, light goat cheese and chives)</i>	
Entrecôte de bœuf parisienne à la poêle, une sauce aux morilles, vin jaune du Jura et crème	41.50
Pommes frites, jardinière de légumes <i>(Pan-fried beef sirloin steak topped with a creamy morels and Vin Jaune sauce. French fries et today's vegetable)</i>	
Suprême de poulet de grains rôti, une sauce aux morilles, vin jaune du Jura et crème	34.50
Pommes frites et jardinière de légumes <i>(Roast yellow chicken breast topped with a creamy morels and Vin Jaune sauce. French fries et today's vegetable)</i>	

COCKTAILS AVEC VIN EFFERVESCENT – Cocktails with italian sparkling wine CHF

Prosecco nature	7.00
Prosecco royal crème de cassis de Bourgogne	8.50
Aperol Spritz apéritif bitter Aperol, prosecco, limonade citron	11% vol. 6 cl 9.50

CONSULTEZ NOTRE CHOIX DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX