

<b>ASSIETTES DU JOUR – Daily specials</b>		<b>CHF</b>
<b>LUNDI</b> 11 mars	<b>Agnolotti à la viande boeuf, une sauce tomate au basilic</b> Petite salade du jour	20.00
<b>MARDI</b> 12 mars	<b>Traditionnel pot-au-feu de boeuf et canon d'os à moelle</b> Carotte, radis blanc, céleri, poireau et chou blanc au bouillon Pommes nature	20.00
<b>MERCREDI</b> 13 mars	<b>«Osso-buco» de porc braisés à la milanaise</b> Tagliatelle à l'huile d'olive Jardinière de légumes	20.00
<b>JEUDI</b> 14 mars	<b>Malakoffs</b> (3 petits beignets aux fromages) Sur une assiette de salades et crudités	20.00
<b>VENDREDI</b> 15 mars	<b>Filets de perches meunière, une sauce tartare</b> Pommes frites Petite salade verte	20.00

<b>HAMBURGERS EN FOLIE - Burgers of the month</b>		<b>CHF</b>
<b>Le Café Romand</b>	Pain de l'artisan, bœuf haché, Vacherin fribourgeois AOP, tomate, oignons, salade, ketchup maison. Pommes frites <i>(Ground beef, Vacherin fribourgeois, cheese, tomato, onion, salad and homemade ketchup. Basket of French fries)</i>	24.00
<b>L'Américain</b>	Pain de l'artisan, bœuf haché, fromage cheddar, moutarde, tomate, oignons, cornichons, salade, ketchup maison. Pommes frites. <i>(Ground beef, cheddar cheese, mustard, tomato, onion, gherkin, salad and homemade ketchup. Basket of French fries)</i>	24.00

<b>SUGGESTIONS DU MOMENT – Chef's suggestions</b>		<b>CHF</b>
<b>Salade dent-de-lion garnie</b>	Lardons au vinaigre de framboise, croûtons, œuf dur <i>(Dandelion salad garnished with bits of bacon, croutons and a hardboiled egg, raspberry vinaigrette)</i>	24.50
<b>Röstis belle fermière</b>	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>	24.50
<b>Entrecôte de bœuf parisienne à la poêle, une sauce aux morilles, vin jaune du Jura et crème</b>	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>	41.50
<b>Suprême de poulet de grains rôti, une sauce aux morilles, vin jaune du Jura et crème</b>	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>	34.50

<b>COCKTAILS AVEC VIN EFFERVESCENT – Cocktails with italian sparkling wine</b>		<b>CHF</b>
<b>Prosecco nature</b>		7.00
<b>Prosecco royal</b>	crème de cassis de Bourgogne	8.50
<b>Aperol Spritz</b>	apéritif bitter Aperol, prosecco, limonade citron	11% vol. 6 cl 9.50

## CONSULTEZ NOTRE CHOIX DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX