

**ASSIETTES DU JOUR – Daily specials** **CHF**

<b>LUNDI</b> 15 avril	Saucisse de veau grillée, une sauce vineuse à l'échalote Röstis dorés Légume du marché	20.00
<b>MARDI</b> 16 avril	Traditionnel pot-au-feu de boeuf et canon d'os à moelle Carotte, radis blanc, céleri, poireau et chou blanc au bouillon Pommes nature	20.00
<b>MERCREDI</b> 17 avril	Haricots blancs coco cuisinés comme un cassoulet Lard salé, carré de porc fumé, saucisson vaudois, saucisse de Vienne	20.00
<b>JEUDI</b> 18 avril	Escalopines de volaille à la poêle, une sauce au citron Riz pilaf Petits pois à la française	20.00
<b> VENDREDI</b> 19 avril	<b>FERME, jour férié</b>	

**HAMBURGERS EN FOLIE - Burgers of the month** **CHF**

<b>Le Café Romand</b>	24.00
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>	
<b>L'Américain</b>	24.00
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>	
<b>Le Valaisan</b>	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>	

**SUGGESTIONS DU MOMENT – Chef's suggestions** **CHF**

<b>Salade dent-de-lion garnie</b>	24.50
Lardons au vinaigre de framboise, croûtons, œuf dur <i>(Dandelion salad garnished with bits of bacon, croutons and a hardboiled egg, raspberry vinaigrette)</i>	
<b>Fondue aux fromages et champignons frais sautés</b>	29.00
Notre mélange de fromages maison agrémenté de 8 champignons frais sautés. Pain mi-blanc <i>(Our famous cheese fondue enhanced with an assortment of sautéed fresh mushrooms)</i>	
<b>Minute de saumon tiède aux baies roses, huile d'olives et jus de citrons</b>	25.00
Une petite salade mêlée <i>(Slightly cooked thin slices of fresh salmon seasoned with olive oil, pink peppercorn and lemon. Side mixed salad)</i>	
<b>Emincé de foie de veau à l'échalote et vinaigre à la framboise tant qu'il y en aura...</b>	29.00
Pommes frites et jardinière de légumes <i>(Sliced and sautéed fresh calf's liver with shallots and raspberry vinegar. French fries and today's vegetable)</i>	
<b>Röstis forestière</b>	<i>Mets végétarien / Vegetarian dish</i> 27.50
Mélange de 8 champignons frais sautés en persillade <i>(Rösti potatoes topped with an assortment of sautéed fresh mushrooms, garlic and parsley)</i>	
<b>Entrecôte de bœuf parisienne à la poêle, une crème à l'ail des ours cueilli par nos monts</b>	36.50
Pommes frites, jardinière de légumes <i>(Pan-fried beef sirloin steak topped with a seasonal wild garlic creamy sauce. French fries et today's vegetable)</i>	

**BIERE A LA PRESSION** *Collab. Brasserie Trois Dames Ste-Croix – Collab. with a regional brewery* **CHF**

<b>India Pale Ale</b>	6,3 % vol.	3 dl	7.50
Cette bière, brassée pour les amoureux du houblon, pleine de saveurs.		5 dl	11.00
Découvrez cette bière ou accompagnez-la d'un mets relevé, vous allez adorer.			

**CONSULTEZ NOTRE CHOIX DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX**