

SUGGESTIONS DU MOMENT

CHF

Fondue aux fromages régionaux AOP et bière bavaroise au froment Pain mi-blanc	Par convive	27.50
Entrecôte maturée de bœuf à la poêle, sauce au Porto et foie gras de canard Pommes frites et jardinière de légumes		43.50
Suprême de poulet de grains rôti, sauce aux morilles et vin jaune du Jura Pommes frites et jardinière de légumes		34.50
Risotto à la truffe noire de Bourgogne cavée par nos monts Copeaux de Gran Padano		28.00
Tomme vaudoise panée Panaché de salades aux légumes crus et cuits		21.00
Röstis au saumon fumé Effeillée de saumon de Norvège fumé, crème citronnée aux fines herbes		26.00
Röstis Café Romand Jambon cuit, tomate, Vacherin fribourgeois AOP, œuf à la poêle		26.50
Röstis forestière Mélange de 8 champignons frais sautés et légèrement crévés	Mets végétarien	28.50
Hamburger Oncle Sam Pain de l'artisan au sésame. Viande de bœuf hachée. Ketchup maison, tomate, salade coleslaw Et fromage cheddar. Pommes frites		25.00
Hamburger Café Romand Pain de l'artisan au sésame. Viande de bœuf hachée. Vacherin fribourgeois AOP Tomate, oignons, salade et ketchup maison. Pommes frites		25.00

MOULES DE BOUCHOT EN MARMITE ET FRITES

CHF

Moules marinières Echalote, ail, vin blanc, beurre et persil plat. Pommes frites	27.50
Moules à la crème Echalote, ail, vin blanc, beurre, crème entière et persil plat. Pommes frites	28.50

PLAT DU JOUR

CHF

LUNDI 29 novembre	Gratin de cornettes à la viande séchée du pays Petite salade verte	20.00
MARDI 30 novembre	Traditionnel pot-au-feu de boeuf et os à moelle Carotte, radis blanc, poireau et chou blanc au bouillon Pommes nature	20.00
MERCREDI 1 ^{er} décembre	Suprême de pintade rôti au thym et sauge Pommes noisette Petits pois et carottes	20.00
JEUDI 02 décembre	Sauté de veau Marengo Tagliatelle	20.00
VENDREDI 03 décembre	Filet de féra du Lac Léman, beurre aux câpres Compotée de rhubarbe au vin de Xérès Variation autour du riz et poêlée de courgettes	20.00

Semaine 48 - TVA 7.7% incluse.