

OUVERT 7 jours / 7 JUSQU'À LA FIN DE L'ANNEE EGALEMENT LES 24 et 25 DECEMBRE

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

CHF

Soupe à l'oignon gratinée Réhaussée au Chasselas et Porto. Croûtons de pain et fromages régionaux AOP	Entrée uniquement	12.00
Terrine de foie gras de canard faite maison à la fine de Cognac Chutney aux poires, confiture d'oignons rouges balsamique, pain de campagne toasté		26.50
Röstis au saumon Röstis maison, escalope de saumon pochée, beurre blanc et ciboulette		29.50
Fagottini, sauce à la crème d'ail et brisures de truffes Finies au Grana Padano		29.50
Filet de bœuf grillé, sauce aux morilles Pommes de terre frites et mêlée de légumes		46.50
<u>POUR TERMINER EN DOUCEUR</u>		
Mousse au chocolat au chocolat noir		9.50
Tarte tatin tiède et sa glace vanille		13.00

L'ASSIETTE DU JOUR, à midi

CHF

LUNDI 02 décembre	Paupiettes de bœuf mijotées au Gamaret CH Pommes de terres au gratin Haricots verts	23.00
MARDI 03 décembre	Traditionnel pot-au-feu de bœuf, os à moelle CH Légumes de la marmite Pommes nature	23.00
MERCREDI 04 décembre	Escalopines de porc au citron CH Risotto Courgettes au thym	23.00
JEUDI 05 décembre	Cuisse de canard rôtie FR Pommes fondantes Flageolets tomatés	23.00
VENDREDI 06 décembre	Dos de lieu noir pané, sauce tartare NO Riz créole Légume du marché	23.00

BIERES A LA PRESSION

Cardinal Blonde	4.8% vol.	25 cl	5.00
		50 cl	8.60
Valaisanne Pale Ale	5.2% vol.	25 cl	7.00
		50 cl	11.00
Feldschlösschen Ambrée	5.2% vol.	25 cl	5.60
		50 cl	9.50
Schneider Weisse, Helle Weisse	4.9% vol.	30 cl	7.00
Bavière, Allemagne		50 cl	10.50