

Dès le 15 septembre, ouverture dominicale et 7 jours sur 7

MOULES DE BOUCHOT ET POMMES FRITES CHF

Marinières	<i>mets saisonnier, juillet à début janvier</i>	28.50
Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre		
A la crème		29.50
Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre et crème entière du terroir		
A la façon pirate		31.50
Vin blanc, échalote, ail, céleri, beurre et bisque de homards		

LES AUTRES SUGGESTIONS DU MOMENT CHF

Potage aux trois courges	Entrée uniquement	9.00
Potiron, butternut et potimarron		
Notre terrine campagnarde aux noisettes	Entrée uniquement	15.50
Bouquet de salades, céleri rémoulade, condiments assortis		
Tripes de bœuf à la tomate et vin blanc		25.50
Pommes de terre nature		
Röstis aux chanterelles		28.50
Surmonté d'une fricassée de chanterelles fraîches, légèrement crémée		
Jarret de porc salé au vin de Madère		35.00
Rösti maison		

POUR TERMINER EN DOUCEUR

Mousse au chocolat	9.50
Panna-cotta, coulis de fruit rouges et brisures de meringues	8.50

L'ASSIETTE DU JOUR, à midi CHF

LUNDI 15 septembre	Bavette de boeuf grillée, échalote confite au vinaigre balsamique CH	23.00
	Pommes frites Salade verte	
MARDI 16 septembre	Penne à la diable	23.00
	Bisque de homards crémée, bolets, jambon cru, tomate cerise et fromage râpé Grana Padano	
MERCREDI 17 septembre	Magret de canard rôti, sauce au poivre de Madagascar FR	23.00
	Croquettes de röstis Petits pois et carottes	
JEUDI 18 septembre	Escalope de porc cordon bleu, sauce tartare CH/DE	23.00
	Pâtes Chou rouge braisé	
VENDREDI 19 septembre	Pavé de lieu noir façon meunière, beurre citronné ATLANT. N.E.	23.00
	Riz créole Légume du marché	