

MOULES DE BOUCHOT ET POMMES FRITES		CHF
Marinières	<i>mets saisonnier, juin 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		
Pirate		31.50
Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre et bisque de homard		

LES AUTRES SUGGESTIONS DU MOMENT		CHF
Duo de gnocchi dans une crème de légumes		24.00
Salade frisée aux lardons, tranches de magret de canard fumé et croûtons		23.50
Salade de bœuf bouilli		25.50
Variation de salades et crudités du moment		
Bol de crudités, riz créole tiède et burrata		23.50
Salades de choux verts-rouges-chinois, lentilles, falafels, houmous, avocat et tomate		
Jarret de porc braisé à la bière		30.50
Pommes röstis et légume du moment		

POUR TERMINER SUR UNE NOTE DOUCE OU SALEE

Sélection de fromages sur assiette	14.50
Café Gourmand	12.50
Café espresso accompagné d'un assortiment de mini-desserts de notre Sélection du moment	
Tarte au chocolat noir	9.00
Pruneaux à l'eau-de-vie, glace vanille	10.50

L'ASSIETTE DU JOUR, à midi		CHF
Avec une petite salade verte d'accompagnement		
LUNDI	Ragoût de bœuf au vin rouge ^{CH}	23.00
17 août	Spätzlis	
	Laitue romaine	
MARDI	Penne aux chanterelles et crème	23.00
18 août		
MERCREDI	Saucisse à rôtir de St-Gall IGP, sauce à l'oignon	23.00
19 août	Röstis	
	Epinards en branches	
JEUDI	Escalope de poulet à l'estragon ^{CH}	23.00
20 août	Pommes rissolées	
	Tomate au four	
VENDREDI	Filets de perches meunière, sauce tartare ^{Zone FAO 05}	23.00
21 août	Pommes de terre frites	
	Haricots verts	