



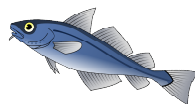
Entrées



Salade Verte	5.50
Salade Mêlée	9.50
Bruschetta	12.00
Cocktail de crevettes	16.00
Tomate & Mozzarella di Bufala avec basilic frais	16.00
Salade César	16.00
Laitue iceberg, poulet, parmesan, côtons	
Vitello Tonato (veau) + salade mêlée	19.00



Poissons



Filets de perches Meunières	27.00
Filets de perches aux Câpres, aux Amandes	28.00
Filet de Loup de Mer	27.50
Poulpe grillé	28.00
Crevettes à l'ail / provençale / au Cognac (10 pièces)	29.00

Garnitures : Frites, riz, pommes nature - à choix
+ Légumes du Marché



Menus enfants



Nuggets + pommes frites	12.00
Hamburger « maison », frites	12.00
Mini pizza	Selon la carte avec CHF. 2.00 de réduction

Prix en CHF.
TVA et service compris



Viandes sur Ardoise / sur Assiette

	S	M	L	XL**
	~150 gr.	~200 gr.	~250 gr.	~300 gr.
Filet de bœuf	31.50	33.50	35.50	37.50
Entrecôte de bœuf	28.50	30.50	32.50	34.50
Steak de bœuf	26.00	28.00	30.00	32.00
Entrecôte de cheval	27.00	29.00	31.00	33.00
Steak de cheval	25.00	27.00	29.00	31.00

Supplément **CHF. 5.00 par **50 gr.** supplémentaires

Toutes nos ardoises sont servies avec nos **Garnitures à choix** et nos sauces « maison » (curry, tartare, café de Paris)

Garnitures à choix : Pâtes, frites, riz + légumes du Marché

Sauces à choix :

Café de Paris	+ 2.00	Poivre Vert	+ 5.00
Ail + piment	+ 2.00	Pinot Noir	+ 5.00
		Aux Morilles	+ 5.00
		Aux Champignons	+ 5.00

Prix en CHF.
TVA et service compris



Viandes



Bœuf

Filet de bœuf (mini. 200 gr.) « Buffet de la Gare » ** 42.00
flambé au Cognac

Tagliata de bœuf avec rucola et parmesan ** 32.00
(env. 180 à 200 gr.) - Avec une sauce balsamique à la crème

Steak fitness (env. 180 gr.) + salade mêlée 27.00

Carpaccio de bœuf 24.00
Avec rucola, et parmesan, sauce vinaigre balsamique

Roastbeef, frites 21.00

Cheval

Steak fitness (env. 180 gr.) + salade mêlée 26.00

Agneau

Côtelettes d'agneau grillées **  26.00

Porc

Filet Mignon de porc (env. 180 gr.) ** 28.00

Cordon bleu de porc « maison » ** 23.00

Poulet

Filet de poulet ** 24.00

Filet de poulet (env. 180 gr.) fitness + salade mêlée 22.00

**** Garnitures « Viandes » :** Pâtes, frites, riz + légumes du Marché

Prix en CHF.
TVA et service compris



Tartares



	S	M	L	XL
	~150 gr.	~200 gr.	~250 gr.	~300 gr.
Tartare de bœuf	29.00	32.00	35.00	38.00
Tartare de cheval	27.00	30.00	33.00	36.00
Tartare de saumon	23.00	26.00	29.00	32.00

Garniture : Frites, toast, beurre



Desserts « Maison »

Crème brûlée



9.50

Parfait absinthe aux raisins

8.50

Profiteroles à la vanille, crème Chantilly



10.50

Moelleux au chocolat avec boule vanille
(attente env. 15 minutes)

11.00



Prix en CHF.
TVA et service compris



Fondues

Minimum 2 personnes !



Fondue Paysanne (poulet – viande fraîche)	28.00 / par pers.
Fondue Chinoise (bœuf / cheval / poulet – viande fraîche)	34.00 / par pers.
Fondue Vigneronne (bœuf / cheval / poulet – viande fraîche)	36.00 / par pers.
Fondue Bourguignonne (bœuf / cheval – viande fraîche)	39.00 / par pers.

Les fondues sont servies avec une salade, une garniture à choix (frites, riz)
et des sauces « maison » (à l'ail, curry, tartare, cocktail, piment)



Pâtes



Tagliatelles / Spaghettis / Penne – à choix

• Carbonara – lardons, crème, jaune d'œuf	18.00
• Ail + peperoncino	18.00
• All' arrabbiata	18.00
• Al pesto	18.00
• Nordique – saumon, crème, pointe d'aneth	20.00
• Fruits de mer	20.00

Tortellinis gratinés au four	20.00
Tortellinis à la viande - sauce tomate + crème + mozzarella	

Raviolis aux truffes	22.00
Sauce tomate + parmesan	

Prix en CHF.
TVA et service compris



Pizzas au feu de Bois

Ingrédients standards : sauce tomate, mozzarella, origan



	Mozzarella Normale	Mozzarella Bufala
1. MARGUERITA Ingrédients standards	13.00	17.00
2. PROSCIUTTO + jambon d'épaule	15.00	19.00
3. FUNGI + champignons	15.00	19.00
4. ROMANA + jambon d'épaule, champignons, olives	17.00	21.00
5. HAWAÏ + jambon d'épaule, ananas	16.00	20.00
6. NAPOLI + anchois, câpres, olives	16.00	20.00
7. SICILIANA + jambon d'épaule, poivrons, artichauts, câpres, olives	18.00	22.00
8. QUATTRO STAGIONI + jambon d'épaule, champignons, poivrons, artichauts	17.00	21.00
9. AL TONNO + thon, oignons	15.00	19.00
10. CREVETTES + crevettes, ail	17.00	21.00
11. FRUITS DE MER + fruits de mer, ail	18.00	22.00
12. VEGETARIENNE + champignons, poivrons, artichauts, oignons, câpres	17.00	21.00
13. QUATRE FROMAGES + gorgonzola, fromage turc, parmesan	18.00	22.00
14. TURQUE + saucisse turque, poivrons, oeuf, olives	17.00	21.00
15. DRACULA + fines tranches de bœuf, oignons, parmesan	18.00	22.00
16. CALABRESE + salami piquant, oignons	18.00	22.00

Prix en CHF.
TVA et service compris



Pizzas SPECIALES au feu de Bois

Ingrédients standards : sauce tomate, mozzarella, origan



	Mozzarella Normale	Mozzarella Bufala
17. BUFALA + tomates fraîches, mozzarella di bufala, rucola	---	20.00
18. JAMBON CRU + jambon cru, rucola, parmesan	19.00	23.00
19. COURTELARY + jambon d'épaule, jambon cru, lard, oeuf	21.00	25.00
20. BUFFET + gambas, oignons, tomates fraîches, ail	20.00	24.00
21. PAYSANNE + lard, pancetta, oignons, ail	18.00	22.00
22. CALZONE + jambon d'épaule, champignons, oeuf	17.00	21.00
23. KEBAB + viande de kebab, oignons	17.00	21.00
24. SALMONE + saumon, crème, oignons, citron	18.00	22.00
25. CHICKEN + poulet au curry, ananas	18.00	22.00
26. MERGUEZ + merguez, poivrons, oignons	18.00	22.00
27. CARBONARA + jambon d'épaule, crème, oeuf, parmesan	18.00	22.00
28. TÊTE DE MOINE + fromage Tête de Moine, rucola	18.00	22.00

Mini pizza – enfant

CHF. 2.00 de moins

Prix en CHF.
TVA et service compris