



Les entrées

Salade verte	7,00
Salade mêlée	9,00
Salade de chèvre chaud au sésame	14,00
Ravioli farci aux champignons, sauce crémée	16,00
Feuilleté aux champignons maison	16,00
Assiette de saumon fumé	18,00
Terrine de foie gras et sa compote d'oignons, accompagnée de pain toast	21,00

Allergies et intolérances

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances





Les viandes

Entrecôte de cheval	32,00
Entrecôte de bœuf	37,00
Filet de bœuf	46,00
Entrecôte parisienne	33,00
Bavette de bœuf sauce échalotes	28,00
Tartare de bœuf coupé au couteau, pain toast	34,00
Magret de canard à l'orange	29,00

Accompagnement : légumes, röstis, tagliatelle, riz, pommes frites

Sauces

Poivre vert

Café de Paris

Beurre maison piquant

Champignons

Truffe

Provenance des viandes

Bœuf, veau et porc : Suisse, France

Cheval : Argentine, Canada

Agneau : France, Australie

Volaille : Suisse, France





Les poissons

Gambas au curry rouge	32,00
Filets de perche façon meunière	33,00
Filet de sole Tropicale, pistil de safran, riz et légumes	34,00
Gambas à la provençale, à discrétion	41,00

Accompagnement : légumes, röstis, tagliatelle, riz, pommes frites

Provenance des poissons :

Pologne & Russie





Les mets de brasserie

Pieds de porc, sauce Madère	23,00
Filet de poulet, sauce aux champignons, (PCAB)	31,00
Filet migon de porc, sauce à la truffe	34,00
Langue de bœuf, sauce aux câpres	26,00
Rognons de veau à la moutarde	32,00
Ris de veau, sauce champignons de Paris	35,00

Accompagnement : légumes, röstis, tagliatelle, riz, pommes frites





Les pâtes

Arrabiata (tomates, ail et piments) 21,00

Carbonara (lard fumé, oignons, crème, œuf) 23,00

Pâtes à choix : penne, tagliatelle

Tagliatelle à la crème de citron et saumon fumé 27,00

Spaghetti aux queues de crevettes et crème safranée 29,00





Les pizzas

Margarita (tomate, mozzarella)	15,00
Napolitaine (tomate, mozzarella, anchois, câpres)	17,00
Jambon (tomate, mozzarella, jambon)	18,00
Romana (tomate, mozzarella, jambon, champignons)	19,00
Thon (tomate, mozzarella, thon, oignons)	18,00
Campagnarde (tomate, mozzarella, lard, oignons, œuf)	19,00
Végétarienne (champignons, poivrons, oignons, olives noires)	20,00
Quatre fromages	22,00
Calzone (tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf)	22,00
Tunisienne (tomate, mozzarella, poivrons, merguez)	22,00
Norvégienne (saumon fumé, oignons et câpres)	23,00
La Venoge (tomate, mozzarella, bœuf, chorizo, merguez)	24,00





Les spécialités à gogo

Fondue vigneronne ou chinoise 44,00
Viande fraîche coupée au couteau

Gambas à la provençale 41,00

Nos plats sont servis avec 5 sauces, salade verte et pommes frites
Minimum deux personnes





Les mets au fromage

Croûte au fromage avec œuf	21,00
Croûte au fromage avec jambon et œuf	24,00
Fondue moitié-moitié (Gruyère et Vacherin)	26,00
Fondue Dino (échalotes et piments)	27,00
Fondue à la tomate avec pommes de terre	27,00

Nos Fondues aux Fromage sont servis uniquement côté café





*L*e menu du chef

Toast au confit d'oignons et duo de foie gras

Médallions de filet de bœuf, sauce au vin rouge,
pommes duchesse et légumes

Profiteroles maison

Menu : 62.00





Le coin des enfants

Salade verte ou mée

Chicken nuggets avec frites

ou

Penne sauce tomate, ou penne au beurre

ou

Steak de bœuf, pommes frites et légumes

Surprise de la maison

Servi avec un verre de boisson minérale

Menu : 19.00

