

Selon la charge de travail en cuisine,
il peut y avoir une attente de 30 minutes si vous mangez à la carte lors du service de midi.

Pour les plats ci-dessous, veuillez prendre note que le prix est majoré de fr. 3. – si vous désirez remplacer la garniture proposée par des rôtis maison. Merci de votre compréhension et bon appétit.

Nos suggestions ces jours selon achats et fabrication

	Entrée Petite faim	Portion
Asperges de Cavaillon sauce hollandaise	15. -	24. -
Asperges de Cavaillon jambon de Parme	18. -	30. -
Supplément de mayonnaise ou hollandaise	2. -	
Salade printanière : verte asperges de Cavaillon œufs durs jambon de Parme	16. -	27. -
Roastbeef froid sauce tartare Pommes frites maison	21.50	26.50
Os à moelle braisés	13. -	
Souris d'agneau braisée et son jus (25-30 min) Gratin dauphinois légumes du jour		28.50
Foie de veau à la vénitienne Emincé avec oignon persil vin blanc noix de beurre Riz créole salade verte	25. -	35. -
Saucisse à rôtir de la Boucherie de Cour (C. Freiburghaus)		22.50
Saucisse à rôtir et atriaux de la Boucherie de Cour (C. Freiburghaus) Tagliatelles salade verte		22.50
Rognons de veau à la moutarde de Meaux Riz créole salade verte	21.50	28.50
Penne bolognaise du chef Salade verte	12.50	17.50

Suggestion de vin ces prochains jours

Syrah 2016
« Les Vignes d'à Côté »
IGP des Collines Rhodaniennes
Yves Cuilleron

Le verre 1dl
La bouteille 75cl

fr. 5. -
fr. 37.50