

**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.
Merci de votre compréhension et bon appétit.**

Les mets de saison et les classiques

	<i>Entrée Petite faim</i>	<i>Portion</i>
Escargots de Vallorbe 6p./12p.	10.50	21. -
Os à moelle au four	15. -	
Terrine de campagne du chef <i>Pain grillé cornichons et petits oignons</i>	15. -	
Roastbeef froid, sauce tartare <i>Pommes frites maison</i>	17.50	28.50
Gazpacho andalou de Begoña <i>Et ses garnitures</i>	15. -	24. -
Carpaccio de poulpe et achar de légumes frais	18. -	29. -
Vitello tonnato, pommes frites maison	18.50	32. -
Foie de veau à la Vénitienne <i>Emincé avec oignon persil vin blanc noix de beurre Riz créole salade verte</i>	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) <i>Tagliatelles salade verte</i>		22.50
Rognons de veau à la moutarde de Meaux <i>Riz créole salade verte</i>	21.50	28.50
Penne bolognaise du chef <i>Salade verte</i>	12.50	17.50