

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 röstis maison. Merci de votre compréhension et bon appétit.

Nos suggestions ces jours selon achats et fabrication

	Entrée Petite faim	Portion
Salade de dents-de-lion <i>Lardons grillés, croûtons, œufs dur mimosa</i>	18. -	26. –
Os à moelle braisés	13. –	
Souris d'agneau braisée et son jus (25-30 min) <i>Gratin dauphinois, légumes du jour</i>		28.50
Foie de veau à la vénitienne <i>(émincé avec oignon, persil, vin blanc et noix de beurre)</i> <i>Riz créole, salade verte</i>	25. -	35. –
Saucisse à rôtir de la boucherie de Cour (C. Freiburghaus)		22.50
Saucisse à rôtir et atrieux (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

Suggestion de vin ces prochains jours

Rouge Permien 2015
Languedoc AOP – Terrasses du Larzac
Vin bio et Demeter certifié
Château Malavieille

Le verre 1dl
La bouteille 75cl

fr. 5.20
fr. 39. –