

En entrée...

La salade verte		Fr.7.50
La salade mêlée		Fr.12.-
Le fromage de chèvre chaud sur saladine aux noix	Fr.18.-	Fr.25.-
Les huîtres spéciales « Gillardeau » N°3	La pce	Fr.4.-
Le foie gras de canard maison cuit au torchon		Fr.27.-
La soupe de poissons de roche, rouille et croûtons		Fr.17.-
Le carpaccio de thon rouge au basilic	Fr.23.-	Fr.32.-
Le foie gras de canard poêlé, au gré des saisons		Fr.29.-
Les escargots au beurre maison		
	Six Fr.13.- Neuf Fr.17.- Douze Fr.23.-	

Un coin d'Alsace...

La tarte flambée nature (crème, oignons, lardons)		Fr.15.-
La tarte flambée gratinée (nature avec fromage)		Fr.17.-

Des mers et rivières...

La sole entière de mer du nord, beurre fondu	
Poids et prix selon arrivage	
La bouillabaisse à ma façon, rouille et croûtons	Fr.49.-
Le filet de poisson du marché au beurre blanc citronné	Fr.43.-

Des fermes et boucheries...

La choucroute garnie Alsacienne (six viandes)	Fr.35.-
Les tripes à la mode de Caen (Spécialité Normande au cidre et Calvados)	Fr.31.-
La tête et langue de veau sauce vinaigrette	Fr.31.-
Le tartare de bœuf, pommes frites et toast (Spécialité de la maison)	Fr.35.-
L'entrecôte de bœuf au beurre aux herbes des Alpes	Fr.43.-
Les suprêmes de pigeon des deux Sèvres rôtis sauce à la vieille prune	Fr.53.-
Le rack d'agneau rôti, jus au kafir et thym	Fr.46.-

Menu de saison

La soupe de poissons de roche, rouille et croûtons

Ou

Le foie gras de canard cuit au torchon et toast

L'entrecôte de bœuf au beurre des Alpes

Ou

Le filet de poisson du marché au beurre blanc

Garnitures de saison et accompagnement à choix

Le choix de fromages

Ou

Le sorbet à choix avec alcool

Prix Fr.72.-(sans changement)

Provenance des viandes : Bœuf, Porc (Suisse)
Agneau (Australie ou NZ), volaille (France)

Nos plats sont accompagnés de légumes et de frites,
gratin, pommes nature ou riz.

Menu Gourmand

Le foie gras de canard poêlé au gré des saisons

Ou

Le foie gras de canard cuit au torchon et toast

Le coup de cœur du chef

Le sorbet de cassis au blanc pétillant

Le carré d'agneau rôti au kafir et thym

Garniture de saisons et gratin Dauphinois

Notre choix de fromages d'ici et d'ailleurs

La douceur à la carte

Menu complet Fr.97.-

Minimum 2 pers. Sans changements

Servi seulement le soir jusqu'à 20h30

Ou

Sur réservation le midi jusqu'à 12h30