

Nos Entrées et Mets Froids

Salade verte <i>Grüner Salat</i>		7.00
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	10.00	16.00
Carpaccio de bœuf <i>Carpaccio vom Rind</i>	21.00	29.00
Carpaccio de poulpe <i>Oktopus Carpaccio</i>	21.00	29.00
Roastbeef, sauce bourguignonne, pommes allumettes <i>Roastbeef, Sauce Bourguignonne, Pommes Allumettes</i>	21.00	29.00
Vitello Tonato, pommes allumettes <i>Vitello Tonato, Pommes Allumettes</i>	21.00	29.00
Pommes allumettes, bol ou portion <i>Pommes Allumettes, Schale oder Portion</i>	4.00	8.00

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage, oignons <i>Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse, Zwiebeln</i>	19.50
La végétarienne : légumes, crème, fromage, oignons <i>Der Vegetarier : Gemüse, Sauerrahm, Käse, Zwiebeln</i>	19.50

Nos Pâtes du Moment et Nos Plats Végétariens

All'arrabiata, huile d'olive, tomate, ail, oignons, piment <i>All'arrabiata, Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Piment</i>	21.00
Bolognaise <i>Bolognese</i>	22.00
Aux légumes <i>Mit Gemüse</i>	21.00
Escalopes de Quorn rôties au curry, légumes, pommes allumettes <i>Quorn Schnitzel gebraten mit curry, Gemüse, Pommes Allumettes</i>	28.00

Nos Salades Fitness

Salade verte, tomates, croûtons, œuf, sauce fines herbes avec au choix:
Grüner Salat, Tomaten, Croutons, Ei, Kräutersauce, dazu nach Wahl:

- | | |
|--|-------|
| - Suprême de volaille
<i>Geflügelbrust</i> | 28.00 |
| - Queues de crevettes grillées
<i>Crevettenschwänze vom Grill</i> | 32.00 |

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre personnel

*Für weitere Informationen über Allergene in unseren Gerichten wenden
Sie sich bitte an unser Personal*

Nos Plats Estivaux

Tartare de bœuf, pain rustique toasté, beurre <i>Tartare vom Rind, geröstetes rustikales Brot, Butter</i>	150 gr	33.00
Tagliata de bœuf, entrecôte tranchée, pommes allumettes roquette, tomates, copeaux de fromage, oignons, balsamique <i>Tagliata, vom Rind, Entrecôte geschnitten, Pommes Allumettes Rucola Salat, Tomaten, Käse, Zwiebeln, Balsamique</i>		41.00

Notre Poisson et Crustacé

Filets de perche meunière <i>Eglifilets Müllerinnenart</i>	120 gr 220 gr	29.50 39.50
Filets de perche, sauce vin blanc au Chasselas du Landeron <i>Eglifilets, Weissweinsauce Chasselas du Landeron</i>	120 gr 220 gr	29.50 39.50
Crevettes à la Sri-Lankaise <i>Crevetten nach Sri-Lanka-Art</i>		39.50

*Salade verte, pommes-de-terre persillées, pommes allumettes ou riz
Grüner Salat, Petersilienkartoffeln, Pommes Allumettes oder Reis*

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf grillée <i>Entrecôte vom Rind, vom Grill</i>		41.00
Entrecôte de cheval grillée <i>Entrecôte vom Pferd, vom Grill</i>		38.00
<i>Avec sauce poivre ou café de Paris - Mit Pfeffersauce oder Café de Paris</i>		
Cordon Bleu "Maison" <i>Hausgemachtes Cordon Bleu</i>	1 pièce 2 pièces	29.00 39.00
Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes <i>Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren</i>		
Supplément: sauce poivre ou café de Paris		3.00

Notre Fondue, dès 2 personnes

Chinoise, viande de bœuf fraîche, coupé en cube <i>Fondue Chinoise, mit frischem Rindfleisch</i>	220 gr	42.00
Sauce Maison et condiments, pommes allumettes, salade verte <i>Hausgemachte Sauce und Gewürze, Pommes Allumettes, grüner Salat</i>		
Viande supplément	100 gr	12.00

Nos Ardoises, servies uniquement en terrasse

Auf der Steinplatte, nur auf der Terrasse

	200 gr	/	300 gr
Entrecôte de bœuf <i>Entrecôte vom Rind</i>	41.00		49.00
Entrecôte de cheval <i>Entrecôte vom Pferd</i>	38.00		47.00

Accompagnées de trois sauces "Maison" et pommes allumettes
Dazu servieren wir Ihnen drei hausgemachte Saucen und Pommes Allumettes