

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 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 |

Notre Poisson et Crustacé

Filets de perche meunière	120 gr	28.50
<i>Eglifilets Müllerinnenart</i>	220 gr	38.50

Filets de perche, sauce vin blanc au Chasselas du Landeron		
<i>Eglifilets, Weissweinsauce Chasselas du Landeron</i>	120 gr	29.50
	220 gr	39.50

Crevettes à la Sri-Lankaise		39.50
<i>Crevetten nach Sri-Lanka-Art</i>		

*Accompagnés d'une salade verte, pommes-de-terre persillées,
pommes allumettes ou riz*

*Dazu servieren wir Ihnen einen grünen Salat, Petersilienkartoffeln,
Pommes Allumettes oder Reis*

Nos Plats Estivaux

Tartare de bœuf, pain rustique toasté, beurre	150 gr	33.00
<i>Tartare vom Rind, geröstetes rustikales Brot , Butter</i>		

Tagliata de bœuf, entrecôte tranchée, pommes allumettes roquette, tomates, copeaux de fromage, oignons, balsamique		41.00
<i>Tagliata, vom Rind, Entrecôte geschnitten, Pommes Allumettes Rucola Salat, Tomaten, Käse, Zwiebel, Balsamique</i>		

Nos Pâtes du Moment et Nos Plats Végétariens

All'arrabiata, huile d'olive, tomate, ail, oignons, piment		21.00
<i>All'arrabiata, Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Piment</i>		

Bolognaise		22.00
<i>Bolognese</i>		

Aux légumes		21.00
<i>Mit Gemüse</i>		

Escalopes de Quorn rôties au curry, légumes, pommes allumettes		28.00
<i>Quorn Schnitzel gebraten mit curry, Gemüse, Pommes Allumettes</i>		

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

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf grillée	41.00
<i>Entrecôte vom Rind, vom Grill</i>	

Entrecôte de cheval grillée	38.00
<i>Entrecôte vom Pferd, vom Grill</i>	

Avec sauce poivre ou café de Paris - Mit Pfeffersauce oder Café de Paris

Cordon Bleu "Maison"	1 pièce	29.00
<i>Hausgemachtes Cordon Bleu</i>	2 pièces	39.00

Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren

Supplément: sauce poivre ou café de Paris	3.00
---	------

Nos Ardoises, servies uniquement en terrasse

Auf der Steinplatte, nur auf der Terrasse

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

Accompagnées de trois sauces "Maison" et pommes allumettes

Dazu servieren wir Ihnen drei hausgemachte Saucen und Pommes Allumettes

Notre Fondue, dès 2 personnes

Chinoise, viande de bœuf fraîche, coupé en cube	220 gr	42.00
<i>Fondue Chinoise, mit frischem Rindfleisch</i>		

Sauce Maison et condiments, pommes allumettes, salade verte

Hausgemachte Sauce und Gewürze, Pommes Allumettes, grüner Salat

Viande supplément	100 gr	12.00
-------------------	--------	-------

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