

Nos Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>		9.00
Salade composée <i>Gemischter Salat</i>		11.50
Carpaccio de boeuf <i>Carpaccio vom Rind</i>	22.50	31.50
Croustillant de roesti, sauce champignons et morilles <i>knusprige Rösti, Pilze und Morcheln Sauce</i>	1 pièce 2 pièces	17.00 31.50
Tomme tiède sur lit de salade <i>lauwarmer Tomme auf Salat</i>		16.00
Os à moelle gratiné <i>Markknochen gratiniert</i>		16.00
Pommes allumettes <i>Pommes Allumettes</i>	bol 4.50 / portion <i>Schale / Portion</i>	8.00

Nos Poissons et Mollusques

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

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

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

Filet d'omble de fontaine de Chamby, Sauce vin blanc Chasselas du Landeron <i>Saiblingsfilet von Chamby, Weissweinsauce Chasselas du Landeron</i>	39.50
---	-------

Accompagnés de légumes, Pommes allumettes ou pommes persillées

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Petersilienkartoffeln

Moules de la Baie du Mont-Saint-Michel / AOP - Selon arrivage

Muscheln von la Baie du Mont-Saint-Michel / AOP - Je nach Ankunft

Moules *Bouchot* marinières / portion <i>Muscheln *Bouchot*</i>	29.00
Moules *Bouchot* poulette / portion <i>Muscheln *Bouchot*</i>	31.00

Accompagnées de pommes de pommes allumettes

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Allumettes

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf grillée 42.00
Entrecôte vom Rind, vom Grill

Entrecôte de cheval grillée 39.50
Entrecôte vom Pferd, vom Grill

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

Cordon Bleu "Maison" 1/2 port. 29.50 42.00
Hausgemachtes Cordon Bleu

Suprême de volaille sauce champignons avec morilles 34.00
Geflügel-Suprême, Pilze und Morcheln Sauce

Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren

Supplément: sauce poivre ou sauce café de Paris 3.00

Tartare de bœuf, pain baguette toasté, beurre 150 gr 33.00
Tartare vom Rind, getoastetes Baguettebrot, Butter

Nos Pâtes du Moment

Bolognaise 22.00
Bolognese

Sauce champignons avec morilles 23.00
Pilze und Morcheln Sauce

sauce all'arrabbiata 21.00
all'arrabbiatasauce

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage 20.50
Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse

La végétarienne : légumes 20.50
Der Vegetarier: Gemüse

*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*