

Nos Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>		6.00
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	9.00	15.00
Feuilleté aux champignons <i>Pilze-Feuilleté</i>		15.00
Escalope de foie gras tiède aux fruits de la passion <i>Warme Foie-Gras-Schnitzel mit Passionsfrucht</i>		19.00
Carpaccio de boeuf <i>Carpaccio vom Rind</i>	20.00	28.00
Pommes allumettes, bol ou portion <i>Pommes Allumettes, Schale oder Portion</i>	3.50	7.00

Nos Poissons

Filets de perches meunière <i>Eglifilets Müllerinnenart</i>	120 gr 220 gr	26.00 36.00
Filets de perches, sauce vin blanc au Chasselas du Landeron	120 gr 220 gr	28.00 38.00
Queues de Crevette à la Sri-Lankaise <i>Crevettensschwänze nach Sri-Lanka-Art</i>		37.00

*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 Pâtes du Moment et nos plats Végétariens

Crèmeuses au saumon fumé <i>Rahmsauce mit Räucherlachs</i>	23.50
Bolognaise <i>Bolognese</i>	20.50
Sauce forestière <i>Sauce Forestière</i>	22.00
Escalopes de Quorn rôties, sauce forestière, légumes et pommes allumettes <i>Quorn Schnitzel gebraten mit sauce Forestière, Gemüse und Pommes Allumettes</i>	24.00

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf grillée <i>Entrecôte vom Rind, vom Grill</i>		38.00
Filet de bœuf grillé <i>Filet vom Rind, vom Grill</i>		44.00
Entrecôte de cheval grillée <i>Entrecôte vom Pferd, vom Grill</i>		35.00
<i>Avec sauce poivre ou café de Paris - Mit Pfeffersauce oder Café de Paris</i>		
Cordon Bleu "Maison" <i>Hausgemachtes Cordon Bleu</i>	1/2 port. 26.00	38.00
Suprême de volaille sauce forestière <i>Geflügel-Supreme mit Sauce Forestière</i>		28.00
<i>Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes</i>		
<i>Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren</i>		
	Supplément: sauce forestière	6.00
	sauce poivre ou café de Paris	3.00
Tartare de bœuf, pain rustique toasté , beurre	120 gr	27.00
<i>Tartare vom Rind, geröstetes rustikales Brot, Butter</i>	180 gr	35.00
Chinoise, viande de bœuf fraîche, <i>Fondue Chinoise, mit frischem Rindfleisch</i>	220 gr	39.50
<i>Sauce Maison et condiments, pommes allumettes, salade verte</i>		
<i>Hausgemachte Sauce und Gewürze, Pommes Allumettes, grüner Salat</i>		
	Viande supplément 100 gr	10.00

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage <i>Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse</i>	18.00
La raffinée : saumon fumé <i>Der Raffinierte : Räucherlachs</i>	22.00
La Spéciale : chèvre et miel <i>Der Spezielle : Ziegenkäse und Honig</i>	21.00

*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*