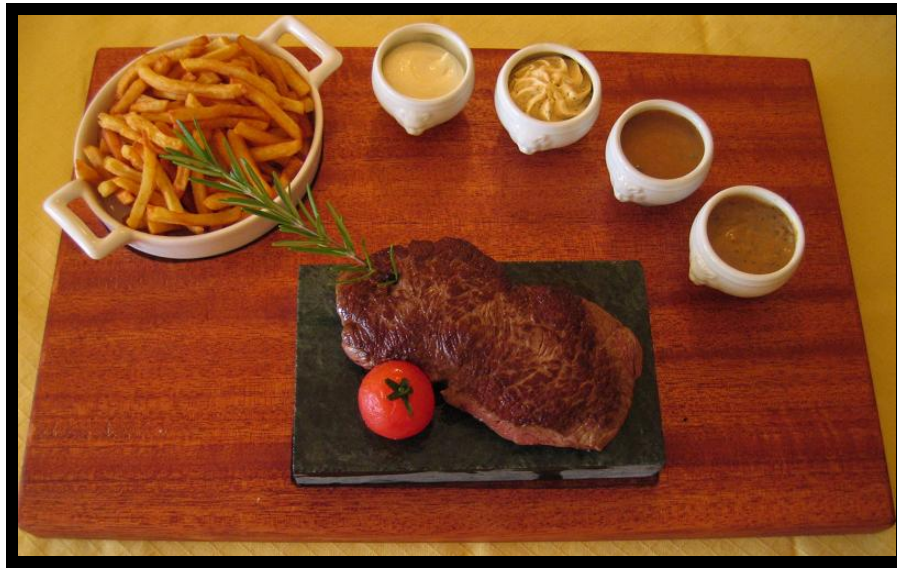


NOS ARDOISES



Entrecôte de bœuf Limousin 300gr 55.--

(Le bœuf Limousine à la viande rouge affirmée, fine et fondante, persillée sans jamais être grasse. Relève de la gastronomie de prestige. Elle s'impose comme l'une des viandes les plus savoureuses)

Filet de bœuf 260gr 47.--

Entrecôte de bœuf 260gr 40.--

Entrecôte de cheval 260gr 37.--

Nos planches sont accompagnées de salade

Quatre sauces :

- Curry*
- À l'ail*
- Café de Paris*
- Piments*

Pommes frites, riz, pâtes ou gratin dauphinois

Supplément de garniture 4.50.--

Les suggestions du Chef

<i>Salade du chef : Roquette, salade, foie de volaille déglacé au balsamique œufs durs, endives et tomates</i>	16.--	23.--
<i>Duo d'asperges, jambon crû et sauce Hollandais</i>	16.--	23.--
<i>Assiette fitness : Salade mêlée et entrecôte de bœuf grillée (150gr)</i>		24.--
<i>Souris d'agneau braisée à la fleur de romarin, gratin dauphinois, salade</i>		29.--
<i>Entrecôte de bœuf grillée (150gr), pommes frites et légumes, sauce aux champignons ou beurre maison</i>		28.--
<i>Filet mignon de porc, sauce aux morilles, gratin dauphinois, salade</i>		30.--
<i>Escalope de veau Viennoise (180gr) pommes frites et salade</i>		33.--

Menu de saison à 39.--

Beignets de Vinzel salade verte, jambon cru



*Souris d'agneau braisée à la fleur de romarin
Gratin Dauphinois*

Ou

*Filets de perche meunière, sauce tartare
Pommes frites*



Soupe de fruits rouge meringués et glace vanille

Supplément de garniture 4.50.--

Restaurant

Entrées, salades et mets froids

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Salade verte</i>	6.--	
<i>Salade mêlée</i>	8.--	15.--
<i>Salade paysanne aux lardons, croûtons, œufs et gruyère</i>	16.--	22.--
<i>Salade César : Filet de poulet grillé, copeaux de parmesan, croutons</i>	17.--	24.--
<i>Salade Bergère: Chèvre chaud en écorce de sésame et cerneaux de noix</i>	17.--	24.--
<i>Beignets de Vinzel salade verte, jambon cru</i>	17.--	25.--
<i>Assiette Valaisanne</i>	20.--	28.--
<i>Assiette de viande séchée</i>	23.--	31.--
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau, toast ou pommes frites</i>	21.--	31.--

Supplément de garniture 4.50.--

Restaurant

Poissons et Crustacés

<i>Filets de perche meunière, pommes frites et sauce tartare, salade verte</i>	32.--
<i>Poêlée de Gambas à l'ail, timbale de riz Basmati, salade</i>	29.--
<i>Poêlée de Gambas à la provençale timbale de riz Basmati, salade</i>	29.--

Pâtes

<i>Fusilli ou tagliatelle Bolognaise « sauce tomate et viande haché de bœuf »</i>	19.--
<i>Arabiata « sauce tomate, piments, ails et basilic » (fusilli ou tagliatelle)</i>	19.--
<i>Carbonara « lardons, oignons, crème, parmesan et jaune d'œuf » (fusilli ou tagliatelle)</i>	19.--
<i>Demi lune géante à la ricotta et épinard, sauce forestière</i>	21.--
<i>Demi lune géante aux crevettes, saumon, sauce crème et basilic</i>	22.--
<i>Ravioli au gorgonzola</i>	21.--

Le coin des enfants


<i>Filets de perche meunière, pommes frites</i>	15.--
<i>Nuggets de volaille et pommes frites</i>	10.--
<i>Steak haché et pommes frites</i>	10.--
<i>Jambon et pommes frites</i>	10.--

Restaurant

Mets de brasserie

<i>Cordon bleu de volaille maison au jambon campagnard, frites et salade</i>	25.--
<i>Rösti Campagnard «saucisse à rôtir, sauce pinot noir»</i>	26.--
<i>Rösti Bernois « Oignons, lardons et œuf au plat »</i>	26.-
<i>Rösti Valaisan « Jambon à l'os gratiné au fromage à raclette »</i>	27.--
<i>Rösti Brasseur « Joue de bœuf braisé au pinot noir »</i>	27.--
<i>Risotto à la crème de Gruyère et parmesan, fine tranches de jambon cru</i>	25.--
<i>Risotto aux gambas et crème de safran</i>	29.--
<i>Papet Vaudois «Boucherie château Briand, médaille d'or » et salade</i>	22.--
<i>Croûtes au choix:</i>	19.--
<i>Au fromage royale « jambon à l'os, l'œuf au plat, oignons, cornichons</i>	
<i>Aux Champignons</i>	

Desserts et fromages

<i>Soupe de fruits rouges meringués et glace vanille</i>	9.--
<i>Tiramisu maison</i>	11.--
<i>Moelleux au chocolat, glace vanille</i>	12.--
<i>Crèmes brûlée à la vanille</i>	11.--
<i>Tarte tatin maison à la pomme et boule de glace vanille</i>	12.--
	
<i>Assiette de fromages affinés de Mr Dufaux</i>	12.--

Fondue Moitié-Moitié



De maître fromager J. Alain Dufaux

24.--