

# Ardoises



*Filet de bœuf 260gr / Beef filet on hot stone* 49.--

*Entrecôte de bœuf 260gr / Beef steak on hot stone* 47.--

*Filet de cheval 260gr / Horsemeat filet on hot stone* 45.--

*Mix grill (Filets, bœuf et cheval) 260gr* 47.--

*Nos planches sont accompagnées de salade*

Quatre sauces : *Tartare* +Sauce aux morilles 8.--

*Poivre vert* +Finition Rossini 9.--

*Béarnaise*

*Moutarde*

*Pommes frites, riz, pâtes ou gratin de pomme de terre*

*Supplément de garniture* 4.50.--

*Entrée      Plat*

*Hors d'œuvre:*

<i>Salade verte / Green salad</i>	6.--	10.--
<i>Salade mêlée / Mixed salad</i>	9.--	16.--
<i>Soupe du chef / Soup of the chef</i>	12.--	19.--
<i>Os à moelle rôti, fleur de sel et moutarde / Roasted marrow bone</i>	13.--	
<i>Planchette Valaisanne / Dry meet with bacon</i>	20.--	28.--
<i>Planchette de viande séchée / Dry meet</i>	23.--	31.--

*Plats:*

<i>Tartare de bœuf coupé au couteau, toasts et pommes frites (120gr-200gr)</i> <i>Beef tartare</i>	25.--	34.--
<i>Filets de perche meunière, frites, sauce tartare et légumes</i> <i>Lake perch</i>		33.--
<i>Suprême de poulet aux morilles et vin jaune, tagliatelles et légumes</i> <i>Chicken breast with morels</i>		34.--
<i>Souris d'agneau confite, écrasé de pommes de terre</i> <i>Lamb shank</i>		32.--
<i>Emincé de veau à la Zürichoise, roestis</i> <i>Veal with cream</i>		34.--
<i>Langue de veau, sauce gribiche, pomme purée et salade</i> <i>Boiled veal tongue</i>		28.--
<i>Choucroute Alsacienne</i> <i>Famous Sauerkraut of Alsace</i>		29.--
<i>Escalope Viennoise, pommes frites maison et légumes</i> <i>Viennese veal</i>		36.--

## L'entrecôte "Café de Paris" servie sur réchaud

*Faux filet de bœuf 200gr suisse sélectionné par notre maitre boucher, rassis sur os, accompagné de notre sauce Café de Paris, pommes frites maison et salade verte* 39.--  
*Beef steak with café de Paris sauce on hote plate, french fries and green salad*

## Röestis et Croûte:

*Rösti Campagnard «saucisse à rôtir, sauce pinot noir»* 26.--  
*Fried grated potatoes with sausage*

*Rösti Bernois « Oignons, lardons et œuf au plat »* 26.--  
*Fried grated potatoes with oignon, bacon and egg*

*Rösti Valaisan « Jambon à l'os gratiné au fromage à raclette»* 27.--  
*Fried grated potatoes with ham and melt cheese*

*Croûte au fromage simple ou Royale* 17./19.--  
*Toasted bread with ham and melt cheese / +egg*

## Pates et végétarien

*Pates à la bolognaise / Pasta Bolognese* 19.--

*Assiette végétarienne proposée par notre chef / Vegetarian plate* 22.--

## Fondues:

### Au fromage

Fondue moitié-moitié de maître fromager J. Alain Dufaux

Vacherin fribourgeois et Gruyère 220gr servi avec pain

Swiss cheese fondue

Pommes nature en supplément

25.50.--

2.50 p/p

### La Bourguignonne

Délicieuse morceaux de rumpsteak de bœuf ou de cheval que vous vous faites cuire dans une huile chaude accompagnée de pommes frites maison, cinq sauces froides (Tartare, curry, ail, cocktail, piment) et salade verte

Morsels of beef or horsemeat which you cook yourself in a hot oil served with French fries, our cold sauces and green salad

- par personne (220g) à choix: bœuf ou cheval 39.--
- supplément (100g) à choix: bœuf ou cheval 9.--
- pour 1 seule personne, majoration 4.--

### La Chinoise

De fines tranches Rumpsteak de bœuf ou de cheval que vous vous faites cuire dans un bouillon chaud servi avec julienne de légumes, vermicelles de riz, champignons accompagné de pommes frites maison, cinq sauces froides (Tartare, curry, ail, cocktail, piment) et salade verte

Thin slices of beef or horsemeat which you cook yourself in a hot broth with chopped vegetables served with French fries, five cold sauces and green salad

- par personne (220g) à choix: bœuf, cheval 39.--
- supplément (100g) à choix: bœuf, cheval 9.--

## *Le coin des enfants (jusqu'à 12 ans):*

<i>Nuggets de volaille et pommes frites</i>	13.--
<i>Jambon à l'os et pommes frites</i>	13.--
<i>Filets de perche, pommes frites et légumes</i>	20.--

## *Desserts et fromage:*

<i>Crème brûlée / "crème brûlée"</i>	12.--
<i>Moelleux chocolat, glace vanille / Chocolate molten cake</i>	12.--
<i>Café gourmand / Café or tea served with a selection of mini pastries</i>	13.--
<i>Tartelette à la raisinée, glace cannelle / The raisin pie</i>	12.--
<i>Meringue et sa crème double de Gruyère / Meringue with Gruyere cream</i>	12.--



<i>Assiette de fromages affinés de Mr Dufaux / Cheese plat</i>	12.--
--	-------