

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	17.00
	2 pièces	31.50
Terrine de foie gras Maison, Chutney de saison, pain brioché <i>Hausgemachte Foie Gras Terrine, Saisonales Chutney, Brioche Brot</i>		24.00
Escalopes de foie gras tiède aux fruits de la passion <i>Warme Foie-Gras-Schnitzel mit Passionsfrucht</i>		28.00
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	30.50 40.50
Filets de perche, sauce vin blanc au Chasselas du Landeron <i>Eglifilets, Weissweinsauce Chasselas du Landeron</i>	120 gr 220 gr	30.50 40.50

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 <i>Entrecôte vom Rind, vom Grill</i>		42.00
Entrecôte de cheval grillée <i>Entrecôte vom Pferd, vom Grill</i>		39.50
<i>Avec sauce poivre ou sauce café de Paris Mit Pfeffersauce oder Sauce Café de Paris</i>		
Cordon Bleu "Maison" <i>Hausgemachtes Cordon Bleu</i>	1/2 port. 29.50	42.00
Suprême de volaille sauce champignons avec morilles <i>Geflügel-Suprême, Pilze und Morcheln Sauce</i>		35.00
<i>Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren</i>		
Tartare de bœuf, pain baguette toasté, beurre <i>Tartare vom Rind, getoastetes Baguettebrot, Butter</i>	150 gr	33.00
Pommes allumettes / bol		4.50
Fondue Chinoise		
Viande de bœuf fraîche, coupé en cube <i>Frisches Rindfleisch, in Würfel geschnitten</i>	dès 2 pers. 220 gr <i>ab 2 Personen</i>	42.00
<i>Sauce Maison et condiments, pommes allumettes, salade verte Hausgemachte Sauce und Gewürze, Pommes Allumettes, grüner Salat</i>		
Supplément viande 100 gr		12.00

Nos Pâtes du Moment

Bolognaise <i>Bolognese</i>	22.00
Sauce champignons avec morilles <i>Pilze und Morcheln Sauce</i>	23.00

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage <i>Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse</i>	20.50
La végétarienne : légumes <i>Der Vegetarier: Gemüse</i>	20.50

*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*