



LES ARDOISES

Bœuf

Steak	29.-
Entrecôte	38.-
Tournedos	41.-
Double entrecôte	50.-

Cheval

Steak	29.-
Entrecôte	36.-
Filet	39.-

Spécialités

Saumon	28.-
Volaille	29.-
Trilogie	38.-
Agneau	40.-
Bison	40.-

Les viandes sur ardoise sont accompagnées d'une salade en entrée, frites et sauces.

LES SPÉCIALITÉS

Tartare de bœuf (240 g.), servi avec toasts et petits beurres	34.-
Cuisses de grenouilles à la Provençale (500 g.)	33.-
Crevettes géantes flambées	35.-

Châteaubriant (500 g.; à partir de 2 pers.) sauce Béarnaise	46.- (par pers.)
--	------------------

Châteaubriant (500 g.; à partir de 2 pers.) sauce aux morilles	49.- (par pers.)
---	------------------

SUR COMMANDE

Paëlla à la valencienne (à partir de quatre pers.)	35.- (par pers.)
Propositions de menus de fêtes & banquets (à partir de 10 pers.)	sur demande



LES ENTRÉES

Salade verte	5.-
Salade mêlée	7.-
Salade de crudités	14.-
Cocktail de crevettes Calypso	16.-
Assiette froide	18.-
Saumon fumé, toasts et petite beurre	18.-
Jambon cru	entrée (120 g.) 18.- portion (220 g.) 25.-
Viande séchée des Grisons	entrée (120 g.) 22.- portion (220 g.) 32.-

Potage maison	5.-
Consommé	5.50
Consommé au Porto ou à l'oeuf	6.50
Escargots de Bourgogne	6 pièces 10.- 12 pièces 18.-
Feuilleté aux bolets	16.-
Feuilleté aux morilles	19.-
Filets de perche, pommes nature	20.-

LE COIN DES ENFANTS

Portion de frites	6.-
Spaghettis « alla napoletana »	10.50
Spaghettis « alla bolognese »	11.50
Jambon d'épaule chaud, pommes frites	12.-
Mini steak de bœuf, pommes frites	13.-



LES POISSONS

Filets de perche meunière, sur assiette	31.-
Filets de perche meunière, sur plat	38.-
Filets de palée, sauce neuchâteloise	28.-
Filets de truite saumonée meunière	30.-
Filets de sole tropicale meunière et aux amandes	31.-
Brochette de crevettes au pesto	34.-
Scampis à l'indienne	35.-

Ces mets sont accompagnés de pommes nature, frites ou riz.

Par ailleurs, vous avez aussi le choix entre une salade en entrée ou des légumes de saison.

LES FONDUES

Fondue au fromage (200 g., servie uniquement en brasserie)	23.-
Fondue chinoise (bœuf coupé en très fines tranches; à discrétion)	32.-
Fondue chinoise, viande coupée au couteau (bœuf ou cheval; à discrétion)	36.-
Fondue vigneronne (viandes de bœuf, cheval et dinde coupées au couteau; à discrétion)	36.-
Fondue bourguignonne (bœuf et/ou cheval; à discrétion)	37.-
Fondue safari (wapiti coupé en très fines tranches; à discrétion)	33.-
Fondue « Maison » (wapiti, dinde, calamars et crevettes; 350 g./pers.)	37.-

Les fondues sont servies à partir de deux personnes.

Les enfants âgés jusqu'à 5 ans révolus, gratuits; entre 6 et 12 ans révolus, 15.- CHF; dès 13 ans, prix plein.



LES VIANDES

Bœuf	
Steak	24.-
Entrecôte	32.-
Côte	33.-
Tournedos	39.-

Cheval	
Steak	24.-
Entrecôte	30.-

Les sauces	
Café de Paris	2.50
Poivre vert	2.50
Ail	2.50
Beurre Maison	4.-
Bolets	5.-
Morilles	7.50

Porc	
Escalope panée	20.-
Filet mignon, sauce aux bolets	30.50
Filet mignon, sauce aux morilles	33.-

Veau	
Émincé au curry	32.-
Paillard grillé	33.-
Escalope au Marsala	33.-
Escalope aux bolets	36.-

Ces mets sont accompagnés de pommes frites, pâtes ou riz.

Par ailleurs, vous avez aussi le choix entre une salade en entrée ou des légumes de saison.