







Entrées

Salade verte de saison 		Fr. 7.00
Os à moelle,  rôti à la fleur de sel		Fr. 15.00
Escargots de Bourgogne 	6 pces	Fr. 10.00
	12 pces	Fr. 18.00
Pinsa Romana, jambon et mozzarella		Fr. 15.00
Risotto au parmesan		Fr. 15.00
Cassiolette de crevettes, sautées au persil et ail 		Fr. 18.00
Cuisses de grenouilles désossées dans sa cassiolette, sautées au persil et ail		Fr. 18.00
Escalade d'aubergine, au Grana Padano Parmigiano et son coulis au miel		Fr. 18.00

Nos pâtes fraîches maison


(selon production)

Pâtes fraîches à la crème au saucisson neuchâtelois	Fr. 24.00
Pâtes fraîches aux crevettes, tomates et basilic	Fr. 24.00

Nos raviolis frais maison

Raviolis aux bolets, avec son beurre sauge	Fr. 24.00
Raviolis aux légumes, avec son beurre basilic	Fr. 24.00
Raviolis aux épinards et ricotta, avec son beurre sauge	Fr. 24.00
Raviolis au jambon cru, avec sa crème de parmesan	Fr. 24.00

Poissons & Crustacés & Cuisses de grenouilles

Cuisses de grenouilles, sautées au persil et ail avec ses frites artisanales	Fr. 30.00
Filets de perche, frites artisanales et sa sauce tartare	Fr. 30.00
Filets de Bar à la Provençale, avec ses galettes de roestis et légumes	Fr. 35.00
Crevettes géantes, braisées à la méditerranéenne 	Fr. 35.00

Tous nos plats sont élaborés selon les critères du label « Fait Maison », établis par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH, sauf ceux signalés par un astérisque (*) qui signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. www.labelfaitmaison.ch



Viandes

Cordon bleu maison , au jambon et fromage à raclette, avec frites artisanales et légumes	Fr. 28.00
Poulet « Crispy » , avec sa salade mêlée fraîcheur et sa sauce tartare	Fr. 24.00
<i>Accompagnement pour le poulet « Crispy » : frites artisanales* (+ Fr. 3.00)</i>	
Entrecôte de bœuf (env. 220gr) , beurre maison, frites artisanales et légumes	Fr. 39.00
Tartare de bœuf "Traditionnel" (env. 180gr)	Fr. 33.00
Tartare de bœuf "Il Padrino" (env. 180gr) , <i>amandes, copeaux de parmesan, tomates séchées</i>	Fr. 36.00
Tartare de bœuf "Scarface" (env. 180gr) , et sa sauce au pesto rouge maison	Fr. 36.00
<i>Accompagnement pour les tartares : frites artisanales* (+ Fr. 3.00)</i>	

Desserts

Sélection de sorbets et glaces artisanales* , selon choix du moment, la boule	Fr. 5.00
Tiramisu maison	Fr. 9.00
Mousse aux spéculos & mascarpone , dans son bricelet maison	Fr. 10.00
La gourmandise , crèmes glacées Vanille & Caramel salé et arrosé de Bailey's	Fr. 11.00
Sorbet "Colonel"	Fr. 12.00

Sans gluten / Concernant les allergies, merci d'en parler au personnel.

Un bon plat, c'est comme un beau rêve, il se termine toujours trop vite !

*« Un bon plat, c'est comme une œuvre d'art, vous pouvez vous émerveiller devant et l'admirer.
Par contre, l'avantage d'un bon plat cuisiné, c'est que maintenant qu'il est devant vous,
il vous appartient et vous pouvez le déguster, alors bon appétit ! »*

Tous nos plats sont élaborés selon les critères du label « Fait Maison », établis par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH, sauf ceux signalés par un astérisque () qui signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. www.labelfaitmaison.ch*

Origine de nos produits :

*Bœuf, porc, poulet (Suisse, France) / Cheval (Islande) / Grenouilles, Crevettes, Bar, Filet de perche (Argentine, Viêt Nam, UE)
Os à moelle et saucisson (Suisse).*