

# Carte des mets

## **Nos entrées**

Potage du jour	5.00
Salade verte garnie de graines torr�fi�es	5.00
Salade m�l�e	8.00
Terrine campagnarde accompagn�e de salades de saison et confit d'oignons	12.00

## **Nos Viandes**

Jambon à l'os servi avec roesti et salade verte aux graines torr�fi�es	23.00
Joues de veau glac�es au Pinot Noir, tagliatelles au beurre et légumes de saison	42.50

<i>Nos viandes de bœuf au poids</i>	<b>150g</b>	<b>200g</b>	<b>350g</b>	<b>500g</b>
Médailles de filet de rumpsteak*	25.00	29.00	43.00	57.00
Entrecôte de bœuf des Ponts-de-Martel rassie sur os*		45.00	70.00	

*\* Servi avec salade m l e ou légumes de saison, frites fraîches et 3 sauces maison (sauce béarnaise, sauce forestière et beurre Café de Paris),*

## **Nos roesti garnis**

Roesti au Major Benoît	18.00
Roesti au jambon et Major Benoît	20.00
Roesti « royal » (jambon, Major Benoît et œuf au plat)	21.50

*Tous nos r esti sont servis avec une salade verte garnie de graines torr fi es*

## **Nos Fondues au fromage**

Fondue au fromage	18.00
Fondue saisonnière au « non-filtré » et à l'échalote (pour février et mars)	21.00
Fondue mi-chèvre, mi-brebis	25.00

## **Sur réservation et à partir de 2 personnes :**

Fondue chinoise	35.00
-----------------	-------

*(Salade m l e, viande de bœuf, assortiment de sauces mayonnaises et frites maison)*

Fondue Vegan	35.00
--------------	-------

*(Salade m l e avec vinaigrette, 5 sortes de tofu, assortiment de sauces mayonnaises Vegan, frites maison et assortiment de légumes)*