

# La carte du Bistrot - printemps 2012

(uniquement servi au bistrot)

## Plat froid

Salade mêlée	Fr.	8.-	Fr.	16.-
Assiette froide			Fr.	22.-
Assiette de viande séchée et jambon cru			Fr.	25.-
Salade de saison œuf et lard			Fr.	22.-
Salade au chèvre chaud			Fr.	22.-

## Poisson

Filets de perches			Fr.	32.-
-------------------	--	--	-----	------

## Brasserie

Asperges et jambon cru sauce mousseline	selon arrivage	Fr.	25.-
Croûte aux champignons		Fr.	24.-
Spaghetti bolognaise ou carbonara		Fr.	18.-
Pieds de porc au Madère		Fr.	23.-
Roesti lardon et œuf		Fr.	23.-
Roesti montagnard		Fr.	23.-
Roesti champignons		Fr.	23.-
Roesti à la Zurichoise		Fr.	28.-
Fondue au fromage moitié-moitié		Fr.	25.-

## Viande

Tranche panée de porc		Fr.	25.-
Steak	bœuf ou cheval	Fr.	28.-
Entrecôte	bœuf ou cheval	Fr.	35.-
Caquelon vigneron*	bœuf ou cheval	Fr.	39.-
Fondue bourguignonne*	bœuf ou cheval	Fr.	39.-
	*supplément de viande 100g	Fr.	10.-

## Sauce

Café de Paris	Fr.	7.-	Morilles	Fr.	12.-
Poivre	Fr.	7.-			

# La carte du Bistrot - printemps 2012

(uniquement servi au bistrot)

## Plat du jour

Plat du jour à midi y.c. potage	du lundi au samedi	Fr.	19.-
Dessert du jour	du lundi au samedi	Fr.	3.-

## Soupe maison

Potage du jour		Fr.	8.-
----------------	--	-----	-----

## Végétarien

Chausson de légumes à la provençale		Fr.	22.-
-------------------------------------	--	-----	------

## Coin des enfants

Spaghetti bolognaise		Fr.	12.-
Chicken nuggets		Fr.	12.-
Steak de bœuf		Fr.	18.-
Filets de perches		Fr.	18.-
Portion de frites		Fr.	6.-

## Douceurs

Café glacé		Fr.	10.-		
Coupe Danemark		Fr.	10.-		
Parfait Mocca flambé		Fr.	10.-		
Cassata	nature	Fr. 6.-	Marasquino	Fr.	10.-
Meringue glacée		Fr.	10.-		

## Glaces et sorbets

Vanille - fraise - mocca			2 boules	Fr.	6.-
		Supplément Chantilly		Fr.	2.-
Citron vert - pruneau - pomme					
	nature	Fr. 6.-	arrosé	Fr.	10.-