



Nos Entrées et Mets Froids

Salade verte <i>Grüner Salat</i>		9.00
Salade composée <i>Gemischter Salat</i>		11.50
Carpaccio de bœuf <i>Carpaccio vom Rind</i>	22.50	31.50
Roastbeef, sauce bourguignonne, pommes allumettes <i>Roastbeef, Sauce Bourguignonne, Pommes Allumettes</i>	22.50	31.50
Vitello Tonato, pommes allumettes <i>Vitello Tonato, Pommes Allumettes</i>	22.50	31.50
Pommes allumettes, <i>Pommes Allumettes,</i>	bol 4.50 / portion <i>Schale / Portion</i>	8.00

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

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

Nos Pâtes du Moment et Nos Plats Végétariens

All'arrabiata, huile d'olive, burratina, tomate, ail, oignons, piment <i>All'arrabiata, Olivenöl, burratina, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Piment</i>	25.00
Bolognaise <i>Bolognese</i>	22.00
Aux légumes <i>Mit Gemüse</i>	21.00
Escalopes de Quorn rôties au curry, légumes, pommes allumettes <i>Quorn Schnitzel gebraten mit curry, Gemüse, Pommes Allumettes</i>	28.00

Nos Salades Fitness

Salade verte, tomates, croûtons, œuf, sauce fines herbes avec au choix:
Grüner Salat, Tomaten, Croutons, Ei, Kräutersauce, dazu nach Wahl:

- Suprême de volaille <i>Geflügelbrust</i>	28.00
- Queues de crevettes grillées <i>Crevettenschwänze vom Grill</i>	33.00

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*

Nos Plats Estivaux

Tartare de bœuf, pain baguette toasté, beurre <i>Tartare vom Rind, geröstetes Baguettebrot, Butter</i>	150 gr	33.00
Tagliata de bœuf, entrecôte tranchée, pommes allumettes roquette, tomates, copeaux de fromage, oignons, café de Paris <i>Tagliata, vom Rind, Entrecôte geschnitten, Pommes Allumettes Rucola Salat, Tomaten, Käse, Zwiebeln, Café de Paris</i>		42.00

Notre Poisson, Notre Crustacé

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
Crevettes à la Sri-Lankaise <i>Crevetten nach Sri-Lanka-Art</i>		40.50

Accompagnés d'une salade verte et à choix : pommes-de-terre persillées
ou pommes allumettes

*Dazu servieren wir Ihnen einen grünen Salat und nach Wahl : Petersilienkartoffeln
oder Pommes Allumettes*

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf grillée, tranchée <i>Entrecôte vom Rind, vom Grill, geschnitten</i>		42.00
Médailles d'entrecôte de cheval grillés <i>Entrecôte-Medaillons vom Pferd, vom Grill</i>		39.00
<i>Avec sauce poivre ou café de Paris - Mit Pfeffersauce oder Café de Paris</i>		
Cordon Bleu "Maison" <i>Hausgemachtes Cordon Bleu</i>	1/2 port. 29.50	42.00

Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren

Supplément: sauce poivre ou café de Paris 3.00

Notre Fondue, dès 2 personnes

Chinoise, viande de bœuf fraîche, coupé en cube <i>Fondue Chinoise, mit frischem Rindfleisch</i>	220 gr	42.00
Sauce Maison et condiments, pommes allumettes, salade verte <i>Hausgemachte Sauce und Gewürze, Pommes Allumettes, grüner Salat</i>		
Viande supplément 100 gr		12.00

Nos Ardoises, servies uniquement en terrasse Auf der Steinplatte, nur auf der Terrasse

	200 gr /	300 gr
Entrecôte de bœuf <i>Entrecôte vom Rind</i>	42.00	49.00
Entrecôte de cheval <i>Entrecôte vom Pferd</i>	39.00	47.00

Accompagnées de trois sauces "Maison" et pommes allumettes

Dazu servieren wir Ihnen drei hausgemachte Saucen und Pommes Allumettes