

Nos Entrées

	CHF
Salade de crudités	9.00
Salade verte	7.00
Foie gras maison au torchon Confit d'oignons	21.00
Terrine maison du chef Confit d'oignons	19.00
Salade périgourdine Gésiers, lardons, foie gras, pommes, noix, vinaigrette de framboises	23.00
Escargots gratinés au beurre et à l'ail (6pcs) Accompagnés d'une salade verte	20.00
Tartine de chèvre chaud et poire Chèvre frais, poire caramélisée au vinaigre de framboises	18.00
Tatin d'oignons et jeunes pousses Oignons caramélisés sur une pâte brisée au Parmesan	18.00
L'œuf poché Confit d'oignons au citron, croûtons	16.00
Potage du jour	14.00

Les mets figurés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies et intolérances.



Nos Plats

	CHF
Le Bœuf de la Boucherie Del Genio façon bourguignon Légumes confits et purée de pommes de terre	30.00
Blanquette de veau à l'ancienne Riz Basmati et variation de légumes	35.00
Le Parmentier de Canard gratiné au four Effiloché de canard et oignons confits, purée de pommes de terre	30.00
Cuisse de canard confite au miel Légumes confits et pommes frites*	28.00
La Pièce de la boucherie (Prix variable selon arrivage) Variation de légumes et pommes frites*	
Entrecôte de bœuf sur ardoise (220gr), Pommes frites*	41.00
Tajine d'agneau aux fruits confits Pâtes fraîches aux légumes	33.00
Tartare de bœuf, traditionnel coupé au couteau Toast et pommes frites*	39.00
Burger Castel 100% bœuf, tomates confites, pickles d'oignons, crumble de lard, raclette, Crème acidulée à la ciboulette, concombre mariné et frites* de patate douce	31.00
Omble chevalier de Bremgarten (AG) Coulis de tomates & citron vert, pommes nature et variation de légumes	36.00
Fish and Chips Cabillaud pané en tempura, sauce aigre douce maison et frites* de patates douces	36.00
Gambas sautées au beurre à l'ail persillé Riz Basmati et julienne de légumes	31.00

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison »

Provenance de nos produits

- Bœuf: Suisse
- Veau : Suisse
- Cabillaud : Norvège
- Gambas : Thaïlande
- Canard : France
- Agneau : Suisse / Nouvelle-Zélande
- Omble chevalier : Suisse