

Nos entrées

<i>Salade de doucette et magret de canard fumé vinaigrette balsamique et cassis</i>	<i>14.-</i>
<i>Croûte aux champignons</i>	<i>12.-</i>
<i>Croûte aux morilles</i>	<i>16.-</i>
<i>Potage de saison</i>	<i>9.-</i>
<i>Salade du Marché</i>	<i>9.-</i>



Nos Plats

<i>Black Swiss burger</i>	<i>24.-</i>
<i>Black buns, steak haché, Raclette, sauce maison, oignons confits, tomate</i>	
<i>Langue de bœuf, sauce aux câpres</i>	
<i>Pommes mousseline et légumes</i>	<i>22.-</i>
<i>Blanquette de veau à l'ancienne</i>	
<i>Pommes mousseline et légumes</i>	<i>28.-</i>
<i>Saucisson à L'absinthe, frites et légumes</i>	<i>26.-</i>
<i>Filets de perches^(R) meunières, Frites et légumes</i>	<i>32.-</i>
<i>Tagliatelle forestière et ses légumes</i>	<i>24.-</i>
<i>Tagliatelle à la truffe et Grana Padano</i>	<i>27.-</i>
<i>Entrecôte de bœuf</i>	<i>150gr / 30.- 200gr / 38.-</i>
<i>Filet de bœuf</i>	<i>150gr / 36.- 200gr / 44.-</i>
<i>Frites ou pâtes, légumes et sauce à choix : beurre au vin rouge, poivre vert ou morilles (+6.-)</i>	

Tout supplément sera facturé, merci de votre compréhension
Provenance des viandes : Bouch. Perroud, CH Pains : Boul. Kolly

Pour toutes questions concernant vos allergies ou intolérances,
nous vous renseignons volontiers
Tous nos prix sont en CHF (TVA 7,7% incluse)