

Nos entrées

Salade mêlée	10.00
Consommé aux fines herbes	8.00
Bisque de homard	15.50
Foie gras de canard à l'artisanal	23.50
Salade verte aux queues d'écrevisses	19.50
Cocktail de crevettes sauce Calypso	19.50
Délices de Parme (jambon cru)	19.50
Avocat et saumon fumé	19.50

Nos poissons

Filets de perche du lac, selon arrivage	42.00
Filets de perche l'assiette de 150g	39.00
Filets de perche, l'assiette de 200g	49.50
Omble de fontaine poché	59.00
Turbotin poché ou grillé	59.50
Pavé de saumon au poivre rose	39.50
Gambas flambées au pastis	52.50
Belle Sole meunière de Vendée	59.50
Loup de mer grillé flambé au Pastis	58.50
Loup de mer en croûte de sel	59.50

Provenance de nos poissons : Filets de perche : Suisse, Pologne ou Suède, selon arrivage – Omble de fontaine : Suisse - Turbotin : Danemark - Sole : France – Saumon : Ecosse ou Norvège – Loup de mer : Méditerranée – Huitres : France

Nos viandes

Cœur de filet de bœuf	46.50
Chateaubriand pour 2 personnes	98.00
Tagliata de filet de bœuf	49.50

Sauces avec les viandes : Béarnaise, Poivre vert, tartare

Provenance de toutes nos viandes : Suisse, CEE

Accompagnements : Tous nos plats sont servis avec Pommes Allumettes Maisons, ou poêlée de légumes à l'huile d'olive ou pommes vapeur ou riz.

Menu « Pitchounets » 22.50

**Baby filets de perche ou Baby filet de bœuf ou Nuggets de poulet
Glace 1 boule parfum au choix**

Nos desserts

Baba au Rhum à l'artisanal	12.00	Parfait moka	13.00
Tiramisu	12.00	Coupe Danemark	12.50
Mousse au chocolat	9.50	Café glacé	12.50
Meringues glacées	12.00	Colonel	15.50
Tarte Tatin	9.00	Sorbet valaisan	15.50
Crème brûlée	10.50	Sorbet pamplem. Campari	15.50
Fruits frais de saison	11.50	Glace (2 boules au choix)	9.00

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances. Tva 7.7% incluse