





Take-away

Nous vous prions de passer vos commandes par téléphone au 027.565.35.30

Pour les fêtes

	<p>Bloc de foie gras de canard au cognac - 100 gr</p> <p>18,00 CHF</p>
---	--

A partager ou pas

	<p>Verrine de lapin "Grand-mère" - 130gr Rabbit terrine "Grand-mère"</p> <p>10,00 CHF</p>
	<p>Verrine de foie gras mi-cuit au cognac - 110gr Glass of semi-cooked foie gras with cognac</p> <p>15,00 CHF</p>
	<p>Boîte de sardinillas prestige à l'huile d'olive Box of prestige sardinillas in olive oil</p> <p>12,00 CHF</p>

Les entrées

	<p>Salade mélangée aux légumes d'hiver Mixed salad with winter vegetables</p> <p>5,50 CHF</p>
	<p>Cœur de saumon de Norvège façon gravelax Norwegian salmon heart gravelax style</p> <p>18,00</p>



Velouté de châtaignes, chantilly légèrement
fumé 10,00 CHF
Creamy chestnut soup, lightly smoked whipped cream

Les spécialités



Le traditionnel petit salé aux lentilles vertes 30,00 CHF
The traditional savoury with green lentils



L'incontournable pot au feu, os à moelle 32,00 CHF
The inevitable pot au feu, marrow bone



La classique blanquette de veau, riz pilaf 34,00 CHF
The classic veal blanquette with pilaf rice



La véritable joue de bœuf braisée
bourgeoise 29,00 CHF
The true bourgeois braised beef cheek



Les authentiques tripes à la provençale,
pommes vapeur 27,00 CHF
The authentic tripe à la provençale, steamed apples

Les plats principaux



Tartare de bœuf haché minute, riz pilaf,
petite salade 28,00 CHF
Minute minced beef tartare, rice pilaf, small salad



Bouillon de légumes à la coriandre, raviolis
de cèpes 26,00 CHF
Vegetable broth with coriander, porcini mushroom
ravioli

Les poissons

Dans le respect de la qualité, nous faisons un poisson frais tous les jours

With respect for quality, we make fresh poisson every day.


Les héritiers

	Nuggets de poulet - riz Chicken nuggets and rice	10,00 CHF
	Filet de perche bio pané et riz Breaded organic perch fillet, rice	16,00 CHF

les desserts

	Tarte citron meringuée Lemon meringue pie	6,00 CHF
	Crème caramel Caramel cream	6,00 CHF

Le pain - cuisson au restaurant

	Pain Clovis - 800gr	8,00 CHF
---	---------------------	----------

Nos bières

Log out - American pale ale - 330ml 4,50 CHF

Pillows - session wheat - 330ml 4,50 CHF

Nos vins

Vins blancs

Fendant - Cave Excelsus - 2019 34,00 CHF

Petite Arvine - Cave Germanier - 2018 53,00 CHF

Chablis - Allée des vignoble - 2019 44,00 CHF

Vins rouges

Gamay Maglioco - Vin Bio - 2019 38,00 CHF

Pinot noir - Cave Germanier - 44,00 CHF

Château Petit Bocq - 2015 54,00 CHF