

## LES FONDUES DE VIANDES

LA CHINOISE Fr. 32.--

Cuite dans un bouillon, avec champignons et vermicelles chinois, viandes de bœuf, de cheval, et de poulet.

LA VIGNERONNE Fr. 35.--

Cuite dans un bouillon moitié vin rouge et moitié fond brun avec légumes, viandes de bœuf, de cheval et de kangourou.

LA FONDUE PETITE-JOUX Fr. 36.--

Cuite dans un bouillon de vin blanc épicé avec des légumes, viande de bœuf et de cheval pelotée dans des herbes, et de poulet mariné.

Nos fondues sont préparées avec de la viande fraîche, 250 gr. de viande par personne.  
Supplément de viande, 100 gr. Frs 8.--

Accompagné d'une salade mêlée, de condiments, pommes allumettes et sauces maison à volonté.

Sur commande :

Fondue bourguignonne de filet de bœuf,  
Fondue Bressane (Volaille panée),  
Fondue Neptune (Chinoise de poisson)  
Fondue Charolaise (Pot au feu en fondue)

ou tout autre plat de votre choix !