

LES ENTREES FROIDES

Le saladier (Mélange de salades vertes, graines torrifiées et sauce à salade maison)	Fr. 6.50
Assiette de salades assorties	Fr. 8.50
Terrine de campagne et ses garnitures	Fr. 15.--
Cocktail de crevettes décortiquées façon calypso	Fr. 17.--
Planche de Breusi (Boeuf fumé) et Tête de Moine	Fr. 17.--

LES ENTREES CHAUDES

Potage du jour servi avec ses croûtons maison		Fr. 7.50
Croûte aux morilles	Entrée	Fr. 18.--
à la crème	Plat	Fr. 25.--
Feuilleté maison et	Entrée, 1 pce	Fr. 12.--
sauce aux champignons	Plat, 2 pces	Fr. 18.--
Escargots " Beurre Maître Jeannin "	6 pces	Fr. 12.--
	12 pces	Fr. 22.--
Escalopes de foie gras de canard poêlées aux saveurs du moment		Fr. 22.--

A L'APERU OU A PARTAGER : FLAMMEKUCHE

La Traditionnelle (Crème, épices, lard, oignons, fromage)	Fr. 18.--
Saucisse sèche de chez Médéric	Fr. 9.--