

LES PLATS PRINCIPAUX

Entrecôte de cheval	Fr. 36.--
Entrecôte de kangourou	Fr. 34.--
Steak de bœuf	Fr. 30.--
Tournedos de bœuf	Fr. 44.--

Sauces à choix, compris dans le prix de la viande :

Poivre, beurre à l'ail, café de Paris, Bleuchâtel, champignons,
Crème de Whisky. -- Morilles + Frs 8.50

En saison : Ail des ours, chanterelles + Frs 5.--, bolets + Frs 5.--

Filets de perche frais (Import) au beurre, 250 gr.	Fr. 36.--
--	-----------

Mille-feuilles de ris de veau aux morilles à la crème, servi avec pommes allumettes	Fr. 28.--
--	-----------

Oreille d'éléphant (Tranche de porc panée géante), env. 400 gr. (Sans légumes)	Fr. 30.--
---	-----------

Entrecôte de bœuf à la moëlle	Fr. 38.--
-------------------------------	-----------

Filets mignons de porc aux délices des bois	Fr. 34.--
---	-----------

Filets mignons de porc aux morilles	Fr. 40.--
-------------------------------------	-----------

Rognons de veau à la moutarde ancienne	Fr. 30.--
--	-----------

Nos plats sont accompagnés de légumes frais
et avec au choix : Pommes allumettes, rösti maison,
gratin dauphinois, pommes nature, Fettucine

LA SPECIALITE DE LA MAISON :

Poitrine de poulet du pays farci de
Saucisson neuchâtelois aux herbettes

Risotto à la Tête de Moine

Fond de jus de veau corsé

Frs 35.--

NOS WOKS DE PATES FRAICHES

Fettuccine jambon, crème
et fines herbes Fr. 24.--

Fettuccine avec queues de crevettes
aux saveurs asiatiques Fr. 28.--

Fettuccine aux légumes frais et
à l'huile d'olive Fr. 22.--

A toute heure :

Flammeküche traditionnelle Fr. 18.--

Planche du bûcheron (Viande froide et fromage) Fr. 20.--