

LES FONDUES DE VIANDES

LA CHINOISE

Fr. 36.--

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

LA VIGNERONNE

Fr. 39.--

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

LA FONDUE DU VOISINAGE

Fr. 38.--

Cuite dans un bouillon d'œil de Perdrix épicé avec des légumes, viande de bœuf et de cheval roulées dans des herbes par la boucherie du Voisinage, et 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, fondue Bressane (Volaille panée),
Fondue Neptune (Chinoise de poisson),

Pinte de la Petite-Joux - 032 937 17 75 - info@Petite-Joux.ch

Fondue Charolaise (Pot au feu en fondue)
ou tout autre plat de votre choix !