

## Entrées



- Pâté en croûte fait maison, chutney et sa saladine** 20.00  
*Le fameux pâté en croûte de la maison, demandez à notre équipe de salle sa composition du moment*
- Foie gras (fr) mi-cuit au muscat de Rivesaltes** 24.00  
*Foie gras de canard mi cuit maison servi avec chutney et saladine*
- Os à la moelle gratiné** 1 pièce 10.00  
*Os à la moelle gratiné avec une chapelure à la provençale* 2 pièces 18.00
- Salade verte et croutons** 6.00  
*Petit mélange de salade*
- Salade mêlée** 8.50  
*Salade et crudités*
- Tartare de bœuf suisse tradition au couteau** en entrée 16.50  
*(Cornichons, câpres, oignons...)* en plat 31.00

## Plats

- Entrecôte parisienne de boeuf suisse grillée beurre maison** 42.00  
*Entrecôte de bœuf suisse, servie avec frites maison croustillantes et salade verte ou légumes de saison*
- Pulled pork Burger** 25.00  
*Effilochée de porc basse température servie avec nos frites maison croustillantes et salade verte*
- Filets de perches(ES) meunière** 36.00  
*Filets de perches au beurre, frites maison et salade ou légumes du moment*

## Desserts

- Moelleux au chocolat 65 % de Treegether** 12.00  
*On a mis tout notre amour (et beaucoup de chocolat) dans ce moelleux. À vous de le savourer !*
- Crème brûlée au Carambar servie avec sa blague** 12.00  
*On a fait le dessert. Carambar a fait la blague. Vous allez tout aimer (même la blague !)*
- Profiteroles au chocolat comme il se doit** 12.00  
*Vous savez que c'est trop. Vous savez que vous allez regretter. Dire "je vais partager" Ne rien partager !!*