

les valeurs sûres

<i>Filets de perches(es) meunière</i>	<i>36.00</i>
<i>Rognons de veau Suisse émincés, sauce moutarde à l'ancienne</i>	<i>31.00</i>
<i>Entrecôte de bœuf parisienne 350 gr Suisse, beurre maison</i>	<i>42.00</i>

la brasserie en fête

<i>Pulled pork Burger</i>	<i>25.00</i>
<i>Effilochée de porc basse température servie avec nos frites maison croustillantes et salade verte</i>	
<i>Jarret de porc suisse cuit lentement au vin cuit</i>	<i>34.00</i>
<i>Filet de boeuf suisse et asperges en tagliata crème à l'ail de l'ours</i>	<i>45.00</i>

Tendance Veggie

<i>Chili de patates douces et haricots rouges</i>	<i>27.00</i>
<i>Risotto carnaroli aux asperges et ail des ours</i>	<i>31.00</i>

Desserts maison

<i>Crème brûlée au carambar et sa blague</i>	<i>12.00</i>
<i>Moelleux au chocolat</i>	<i>12.00</i>
<i>Trio de sorbets et glaces* (demandez nos parfums)</i>	<i>12.00</i>
<i>Profiteroles au chocolat</i>	<i>12.00</i>

Le pain viennent de la boulangerie Amandine (en face)

et les buns et le pain toast allemand

« Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*).