

## VIANDES

- Steak de bœuf nature 30.-
- Steak de bœuf sauce au poivre ou moutarde 34.-
- Steak de bœuf sauce aux morilles 37.-
- Tartare de bœuf (coupé au couteau et servi avec toasts et frites maison) 38.-
- Steak de bœuf aux échalotes 34.-
- Entrecôte de bœuf nature 35.-
- Entrecôte de bœuf aux échalotes 38.-
- Entrecôte de bœuf sauce au poivre ou moutarde 38.-
- Entrecôte de bœuf sauce aux morilles 42.-
- Piccata de veau au marsala 35.-
- Piccata de veau au citron 35.-
- Escalope de veau Viennoise 38.-
- Emincé de veau au curry 36.-
- Rognons de veau moutarde à l'ancienne 36.-
- Tagliata de bœuf 35.-  
(servie sur lit de roquette avec copeaux de parmesan et crème de balsamique)
- Filet de bœuf sauce aux morilles 48.-
- Filet de bœuf Rossini (avec escalope de foie gras poêlée) 48.-
- Assiette de frites maison :
  - Petite : 6.-
  - Grande : 8.-

### Une Garnitures au choix :

Frites, Gratin Dauphinois, Riz, Pâtes, Légumes

Nos plats sont servis avec une salade d'accompagnement verte et carottes râpées

#### Origine des Viandes

Bœuf/Veau : Suisse/Allemagne

Filet de bœuf : Suisse

T.V.A de 7.7% incluse dans le prix