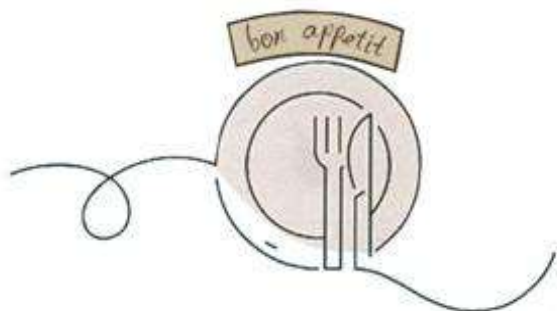


ENTRÉES

<i>Salade verte</i>	6.-
<i>Salade composée</i>	9.-
<i>Focaccia nature cuite au feu de bois</i>	8.-
<i>Bruschetta à la tomate, tuile de jambon cru</i>	9.50
<i>Escargots au beurre à l'ail</i> (6 pièces)	12.-
(12 pièces)	20.-
<i>Carpaccio de bœuf</i>	18.-
<i>Cocktail de crevettes aux agrumes</i>	18.-
<i>Assiette de Viande froide</i>	19.-
<i>Feuilleté aux morilles</i>	25.-

SALADES D'ÉTÉ

<i>Salade César</i>	25.-
(salade verte, blanc de poulet, copeaux de parmesan, croûtons)	
<i>Salade de Chèvre chaud</i>	25.-
(salade composée, bûche de chèvre, miel, noix)	
<i>Salade Niçoise</i>	25.-
(salade composée, thon, œuf dur, oignon rouge, olives)	
<i>Salade du Lac</i>	28.-
(salade composée, filets de perche, pomme de terre)	



PLATS

PLATS FROIDS

<i>Carpaccio de bœuf</i>	33.-
<i>Tartare de bœuf</i>	34.-

Plats accompagnés de petite salade et frites

POISSONS

<i>Gambas à l'Ail</i>	34.-
<i>Gambas au Curry</i>	34.-
<i>Filets de perche sauce Tartare</i> (selon arrivage)	36.-

Plats accompagnés de petite salade et riz ou frites ou pommes natures

VIANDES

<i>Volaille</i>	<i>Cordon bleu du Chef</i>		27.-
<i>Cheval</i>	<i>Entrecôte</i>	200 gr	27.-
<i>Bœuf</i>	<i>Filet</i>	160 gr	35.-
	<i>Filet</i>	220 gr	45.-
	<i>Entrecôte sur ardoise</i>	250 gr	41.-

Plats accompagnés de légumes et frites ou tagliatelles

SAUCES MAISON (à choix)

<i>Beurre maison</i>	4.-
<i>Beurre à l'Ail</i>	4.-
<i>Sauce Poivre noir</i>	4.-
<i>Sauce Morilles</i>	11.-