



Entrées

- Soupe de saison (6-8) ✓ 8.- / 12.-
- Croûte aux champignons (1-6) ✓ 14.50
- Salade verte (10) ✓ 8.00
- Salade mêlée (3-10) ✓ 12.00

Plats

- Risotto aux champignons de bois (6) ✓ 22.00
- Pavé de saumon, sauce aux agrumes et son risotto de fregola au panais (1-6-9) 25.50
- Mijoté de bœuf aux légumes d'automne et tagliatelles (1-8) 26.00
- Raviolis à la farine d'épeautre farcis à la courge, sauce au potiron (1-6) ✓ 19.00
- Suggestion du chef (selon ardoise) 19.50

Desserts


- Tarte du jour (1-3-6) 6.00
- Crème brûlée maison (3-6) 8.50
- Meringue à la crème double de gruyère et fruits d'automne (3-6) 8.00
- Gourmandise du Chef 5.00
- Notre carte des glaces (selon demande)



Enfants > 12 ans

● Nuggets, frites et légumes (1-3)	12.50
● Poisson du jour, riz et légumes (9)	12.50
● Suggestion du chef (selon ardoise)	12.00

Snacks

● Quiche du jour, salade (1-3-6-9-10)	16.50
● Sandwichs maison (1-6-9)	8.00
● Portion de frites 	6.00

 Végétarien

Provenances :
 Poulet : Suisse / UE
 Bœuf : Suisse / Argentine
 Poisson : Suisse / Norvège
 Porc : Suisse
 Charcuterie : Suisse

Allergènes:

- 1 Gluten : blé, épeautre, blé Khorasan, seigle, orge, avoine ou leur hybride.
- 2 Crustacés
- 3 Œufs
- 4 Arachide
- 5 Soja
- 6 Lait (lactose)
- 7 Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, Pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland
- 8 Céleri
- 9 Poisson
- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Sulfites : Anhydride sulfureux en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg /L
- 13 Lupin
- 14 Mollusques