

Nos spécialités Midi et soir

- Cordon bleu maison 24.-
(viandes de porc, vacherin, jambon cru, panure, frites et légumes)
- Schnitzel 20.-
(viande de porc, panure, frites et salade)
- Pérolles burger 20.50
(sauce BBQ, Cheddar, lard, oignons, tomates, salade viande de bœuf (burger fait maison))
- Chicken burger 19.-
(sauce tartare, oignons, tomates, salade, escalope de poulet)

Végétarien Midi et soir

- Végi burger 19.-
pavé de légumes, oeuf, aïoli, cheddar
- Risotto aux légumes de saison 20.-
- Salade de chèvre chaud (Plat) 19.50
- Salade de légumes grillés 21.50
(feta, quinoa, légumes grillés)

Le coins des enfants

- Nuggets de poulet maison 10.-
- Steak haché de bœuf maison 10.-
Accompagnement frites et légumes

Viandes et poissons Uniquement le soir

- Filet de bœuf commerce 36.50
(sauce voronof, frites et légumes)
- Steak d'autruche 180g 30.-
(sauce poivre vert, frites, légumes.
- Tartare de Boeuf 180g (coupé au couteau) 27.50
cornichons, oignons, huile d'olive, ketchup, tabasco, worcestershire
- Rosbif sauce tartare 140g
Servis avec frites et salade
- Tartare de saumon 140g 26.-
Servis avec toast et salade
- Saumon gravlax 25.-
Pomme de terre grenailles, légumes grillés.
- Poisson du moment 28.-

sur demande

Sauces Mayonnaise, tartare, cocktail, ail, bbq, ketchup

fondue chinoises Uniquement sur réservation

Minimum 2 pers prix par pers

- 100 g cheval, 100 g boeuf, 32.-
- 100 g poulet riz et frites, sauces

Desserts

- Moelleux au chocolat 11.-
 - Café gourmand 7.50
 - Coupe commerce 11.-
(glace cannelle, crème de vin cuit, meringues et double) 9.-
 - Coupe Colonel ou Abricotine
 - Arômes de glaces 3./boule
- Mocca, chocolat, vanille framboise cannelle, sorbet citron et abricot.

Allergies

Chère cliente, cher client, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

Provenances

Bœuf, poulet et porc : Suisse ; Autruche : Afrique ; Poissons : Atlantique Nord, Norvège