

Les Viandes

<i>Le Coquelet Royal "1919" flambé en cocotte</i> <i>sauce poulette, cognac Hennessy</i>		<i>frs 48.-</i>
<i>Demi Coquelet</i>		<i>frs 39.-</i>
<i>Coquelet nature rôti au four</i>		<i>frs 33.-</i>
<i>Demi Coquelet</i>		<i>frs 25.-</i>
<i>Entrecôte sur le grill</i>	<i>env. 200gr</i>	<i>frs 39.-</i>
<i>rassie sur os 21 jours</i>	<i>env. 300gr</i>	<i>frs 49.-</i>
<i>Filet de Bœuf poêlé</i>	<i>env. 200gr</i>	<i>frs 45.-</i>
	<i>env. 300gr</i>	<i>frs 57.-</i>
<i>Côte de Veau de l'Emmental grillée, buchettes de</i> <i>pomme de terre et ses chanterelles, jus corsé</i>	<i>env. 300gr</i>	<i>frs 64.-</i>

*Notre Chef, Alexandre Aubrun, vous propose de déguster
avec les viandes, nos sauces "maison"*

<i>Sauce aux morilles</i>	<i>frs 9.-</i>
<i>Sauce béarnaise</i>	<i>frs 8.-</i>
<i>Sauce aux cinq poivres</i> <i>Poivre noir, blanc, vert, baie rose et piment de Jamaïque</i>	<i>frs 7.-</i>
<i>Sauce à l'estragon</i>	<i>frs 6.-</i>
<i>Sauce beurre "Vieux Navire"</i>	<i>frs 6.-</i>

Nos viandes et volailles sont de provenance suisse
