

ENTREES

Salade verte	5.00
Salade m�el�ee	7.00
Cocktail de crevettes, agrumes et avocats	15.00
Salade C�esar (poulet..)	16.00
Potage du jour	6.00

PATES

Spaghettis, penne, fusillis, tagliatelles :	
Sauce à la tomate/basilic	14.00
Sauce au pesto	15.00
Sauce à la Bolognaise	18.00
Sauce aux 2 saumons	24.00
Macaronis de chalet	19.00

POISSONS

Gambas façon Provençale et ses garnitures	28.00
Pavé de saumon rôti, beurre blanc aux agrumes	27.00
Filets de perches, sauce tartare ou crème de ciboulette	32.00

VIANDES

Tartare de bœuf servi avec frites, salade, toasts et beurre:	
150gr.	26.00
220gr.	33.00
Steak de cheval 180gr.	26.00
Steak de bœuf 180gr.	28.00
Entrecôte de cheval 200gr.	28.00
Faux-filet de bœuf 200gr.	33.00
Filet de bœuf 200gr.	39.00

VIANDES SUR ARDOISE*(sauces et garnitures comprises)*

Entrecôte de cheval 200gr.	33.00
Faux-filet de bœuf 200gr.	38.00
Filet de bœuf 200gr.	43.00
Steak de bœuf 180gr.	28.00
Beurre Café de Paris ou sauce à l'ail, sauce au poivre vert, sauce morilles, sauce BBQ	
Suppléments sauces:	4.50
Suppléments garnitures:	4.50

FROMAGE

Croûte au fromage de la région avec œuf et jambon	16.00
Fondue Moitié-Moitié 200g p/p	21.00

BURGER "LA CIGALE ROUGE"*(et ses garnitures)*

Pain bun « maison », viande de bœuf 100% suisse, bacon, gruyère, compotée d'oignons, salade verte, tomates et frites « contry »	
150gr.	19.00
220gr.	27.00

MENU ENFANT

Poulet pané, steak ou pâtes à choix,	
Dessert et minérales 2dl à choix	12.00

SNACKS

Croque-monsieur «maison»	6.00
Sandwich: jambon, fromage ou salami	4.50
Croissant au beurre	1.40
Croissant au jambon	2.50
Ramequin au fromage	2.50

DESSERTS

Meringues crème double 2 pièces	6.00
Moelleux aux deux chocolats	8.00
Crème brûlée à la vanille	9.00
Tarte Tatin aux pommes	9.00
Trio gourmand de la Cigale	12.00

Tous les plats sont servis avec : jardinière de légumes de saison, frites ou pommes country, ou gratin de pomme de terre ou riz.