

Nos Entrées

Salade verte	7.-
Salade du maraîcher <i>Salade et mélange de crudités</i>	9.-
Velouté de légumes <i>Légèrement truffé</i>	12.-
Terrine de foie gras de canard mi-cuit <i>Oignons confits & compote de figues</i>	29.-
Saumon fumé par nos soins <i>Et sa fine crème à la ciboulette</i>	24.-
Os à moelle rôti à la fleur de sel <i>Bouillon & toast maison</i>	19.-
Cassiolette d'escargots <i>Aux champignons frais à la crème d'ail confit</i>	18.-
Gambas à la plancha <i>Parfumées au beurre citronné ou à l'ail</i>	21.-
Feuilleté de champignons frais <i>À la persillade & légèrement crémé</i>	19.-
Escalope de foie gras <i>Chutney de pommes & calvados</i>	29.-
Assiette de charcuterie ou viande séchée	29.-

Allergène : le personnel est à disposition si vous souhaitez avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans nos plats.

Nos poissons

Filets de perches 42.-

Au beurre citronné ou à l'ail

Filet de dorade Royale 39.-

Avec crème safranée

Pavé de saumon rôti 38.-

Au beurre rouge

Poêlée de gambas géantes 46.-

Au beurre citronné ou à l'ail

Sole meunière (levée par nos soins) 46.-

Légumes de saison & garniture au choix

Nos garnitures

Frites

Gratin dauphinois

Riz sauvage

Légumes de saison

Nos viandes

Rognons de veau poêlés <i>& sa sauce moutarde à l'ancienne</i>	32.-
Souris d'agneau confite à l'ail <i>Romarin & pain d'épices, garniture au choix</i>	39.-
Filet de boeuf poêlé ou sur ardoise <i>Sauce & garniture au choix</i>	44.-
Filet de cheval poêlé ou sur ardoise <i>Sauce & garniture au choix</i>	42.-
Tournedos Rossini & son foie gras poêlé <i>Avec sa sauce périgourdine</i>	49.-
Chateaubriand (min 2 pers) <i>À la crème de morilles</i>	58.-
Côte de bœuf (400 gr) poêlée ou sur ardoise <i>Sauce & garniture aux choix</i>	47.-
Médailon de veau aux morilles <i>Garniture aux choix</i>	48.-
Tartare de bœuf coupé au couteau <i>Toasts grillés & frites</i>	36.-

Nos garnitures

Frites

Gratin dauphinois

Riz sauvage

Légumes de saison

Sauces maison au choix

Moutarde

Poivre vert

Forestière

Beurre Café de Paris

Aux morilles (+5.-)

Nos pâtes

A l'arrabiata <i>Penne ou spaghetti</i>	17.-
Au pesto <i>Penne ou spaghetti</i>	18.-
A la carbonara <i>Penne ou spaghetti</i>	19.-
A la bolognaise <i>Penne ou spaghetti</i>	19.-
Aux champignons <i>Penne ou spaghetti</i>	22.-
Au foie gras poêlé et parfumé à la truffe <i>Penne ou spaghetti</i>	32.-
Aux crevettes <i>Penne ou spaghetti</i>	26.-

Menu Potence

À partir de deux personnes, avec entrée et dessert

Amuse-bouche

Terrine de foie-gras de canard mi-cuit

Oignons confits & compote de figues

Potence de filet de bœuf, cheval

Flambée au Whisky

Riz, frites & légumes de saison

Dessert

Palette de sorbets

Le menu 72.- (par pers)

La potence seule 56.- (par pers)

Fondue Glareyarde

Salade du maraîcher

Fondue Glareyarde

Accompagnée de pommes frites & ses sauces

Viande Suisse (min 2 pers.)

*Marinée et séchée par nos soins au vin rouge &
parfumée aux 7 épices (2 semaines)*

58.- (par pers.)

Menu Plaisir

Amuse-bouche

Feuilleté de champignons frais
À la persillade & légèrement crémé

Plat

Filets de perches
Au beurre citronné ou à l'ail

Dessert

Tiramisu

64.-

Menu Gourmand

Amuse-bouche

Saumon fumé par nos soins
Et sa fine crème à la ciboulette

Plat

Filet de bœuf
Sauce & garniture au choix

Dessert

Forêt noire Maison

68.-

Garnitures au choix

Frites
Gratin dauphinois
Légumes de saison
Riz sauvage

Sauces maison au choix

Moutarde
Poivre vert
Forestière
Beurre Café de Paris
Aux morilles (+5.-)

Nos spécialités

Charbonnade

42.-



Fondue chinoise

42.-



Fondue bourguignonne 42.-



Gambas à l'ail

42.-



Fondue au fromage

Fondue moitié-moitié 27.-

Fondue aux bolets 29.-

Fondue aux morilles 33.-

Fondue au champagne 33.-



Charbonnade Royale

*Filet de boeuf, filet de
cheval*

& gambas géantes

58.-

*Salade mêlée comprise

À volonté, accompagné de ses sauces et ses pommes frites

Minimum 2 personnes (à consommer sur place)

Nos pizzas

Margherita <i>Sauce tomate, mozzarella, origan</i>	16.-
Napoletana <i>Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives, origan</i>	19.-
Calzone <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, oeuf, origan</i>	21.-
Funghi <i>Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, origan</i>	21.-
Forestiera <i>Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, câpres, origan</i>	21.-
Capricciosa <i>S. tomate, mozzarella, champignons frais, jambon, olives, câpres, œuf, origan</i>	21.-
Sicilienne <i>Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives, origan</i>	19.-
Primavera <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, tomates fraîches, ail, origan</i>	19.-
Diable <i>Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, origan</i>	18.-
4 Saisons <i>S. tomate, mozzarella, jambon, câpres, poivrons, champignons frais, origan</i>	20.-
Romana <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, origan</i>	21.-
Aux crevettes <i>Sauce tomate, mozzarella, crevettes, câpres, origan</i>	26.-
4 fromages <i>Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, fromage de chèvre, origan</i>	24.-
Saumon <i>Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres, origan</i>	22.-
Hawaï <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas, origan</i>	19.-
Orientale <i>Sauce tomate, mozzarella, merguez, piment, oignons, origan</i>	22.-
Jambon <i>Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, origan</i>	19.-
Végétarienne <i>S. tomate, mozzarella, aubergines, artichauts, poivrons, oignons, champignons frais, origan</i>	21.-

Menu enfants

18.-



Menu Renard

Salade m el ee
Nuggets de poulet & frites
Glace

18.-



Menu Lion

Salade m el ee
Penne carbonara
Glace

18.-



Menu Kangourou

Salade m el ee
Jambon cuits & frites
Glace

18.-



Menu Crocodile

Salade m el ee
Penne bolognaise
Glace

Nos desserts

Tiramisu au Spéculoos	9.-
Fondant au chocolat Valrhona <i>(fait par nos soins)</i> <i>Avec sa boule de glace vanille (10 min. d'attente)</i>	14.-
Tarte Tatin maison & sa boule vanille	13.-
Crème brûlée (vanille ou pistache)	11.-
Forêt noire Maison	12.-
Café gourmand	16.-
Parfait flambé à l'orange	13.-
Café glacé	12.-
Irish coffee	16.-
Sorbet arrosé	14.-
Palette de sorbets	12.-
Boule de glace au choix	4.50.-
Assiette de fromages variés	16.-
