

Carte « Saint-Martin » du mercredi 5 novembre au dimanche 16 novembre 2025

Entrées

Tartare de biche à la Dijonnaise, rebibes de la Vallée de Conche, pain grillé et beurre
20.-

Terrine de marcassin aux cornes d’abondance, poireaux vinaigrette
18.-

Tartare de bœuf « traditionnel » pain grillé et beurre
(1½ port. 18.- / plat 30.-)

Salade verte
6.-

Salade mêlée
8.-

Plats Principaux

Filets de perches Suisse (*) sauce beurre blanc
pommes de terre vapeur, bouquet de légumes
150gr (assiette légère) / 38.- 200gr / 45.-

Filet de bœuf, sauce aux morilles, légumes du marché, frites « maison »
45.-

Médallions de chevreuil sauce « Saint-Hubert » spaetzlis, garniture d’automne
42.-

Entrecôte de cerf sauce aux airelles, spaetzlis, garniture d’automne
44.-

Entrecôte de bœuf taillée « Black Angus » à la mode Saint-Hubert, frites maison
légumes de saison
39.-

Civet de gibier mijoté « chasseur » selon arrivage, spaetzlis et garniture d’automne
35.-

Menu de St-Martin

Gâteau de Saint-Martin

xxx

Gelée de ménage

xxx

Boudin à la crème
compote de pommes
salade de racines rouges

xxx

Atriaux grillades
rösti, salade verte

xxx

Choucroute garnie

xxx

Parfait glacé Damassine

59.-

(Menu sans choucroute **47.-**)

Coup du milieu : Sorbet arrosé « Damassine »
9.-

Les jeudis soir canaille ...

**Le show chaud d’ardoises, servi avec salade mêlée, frites « maison »
et « Son dessert du moment »
(bœuf, cheval, cerf, agneau, selon arrivage)**

(*)Filet de perches Suisse : Frutigen « La Maison Tropicale de Frutigen » ou Loë sont issus d’élevage, dans les eaux pures au pied du massif du Lötschberg à Rarogne, Valais. Innovante et respectueuse de l’animal, la perche Loë est gage de qualité.

Provenances :
Bœuf : Suisse, bœuf canaille : Paraguay, porc : Suisse, cheval : Islande, Argentine
Chevreuil : Autriche et Suisse, cerf : Autriche, NZ, Europe, agneau : NZ, marcassin : Alsace
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers.
TVA 8.1%inclus