

# Plats de tradition

## Entrées

*Foie de veau à la Vénitienne* Fr. 16.--  
~2 g sel, lactose, gluten, huile d'olive, ail, oignon

*Rognons de veau sauté à la moutarde* Fr. 16.--  
~2 g sel, lactose, gluten, huile d'olive, oignon

## Plats

*Rognons de veau sauté à la moutarde* Fr. 32.--  
~2 g sel, lactose, gluten, huile d'olive, oignon

*Foie de veau à la Vénitienne* Fr. 38.--  
~3 g sel, lactose, gluten, huile d'olive, ail, oignon

*Plats servis avec une salade*

*Accompagnement : riz, pommes allumettes, pommes nature ou pâtes*

*Escalopes de porc* 200gr Fr. 30.--  
~3 g sel, lactose, gluten, panure maison

*Cordon bleu de porc* 230gr Fr. 35.--  
~3 g sel, lactose, gluten, panure maison

*Les cordons bleus sont avec jambon cuit, fromage à raclette Hauser le Lieu*

*Servis avec une salade en entrée*

*Accompagnement : Pommes allumettes, risotto au vin blanc ou pâtes*

*Nous faisons aussi des ½ portions*

*Pour les personnes allergiques*

*Veillez informer nos collaborateurs à la commande*

*Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison*