

Les abats

Entrées

- *Foie de veau sauté* Fr. 18.--
~2 g sel, lactose, gluten, huile d'olive, ail, oignon
- *Rognons de veau sauté à la moutarde* Fr. 18.--
~2 g sel, lactose, gluten, huile d'olive, oignon
- *Ris de veau à la crème et morilles sur feuilleté* Fr. 19.--
~2 g sel, lactose, gluten, huile d'olive, morille
- *Tête de veau vinaigrette* Fr. 16.--
~2 g sel, huile d'olive, tomate, cornichon, oeuf
- *Os à moëlle* Fr. 13.--
~2 g sel

Proposition

- 3 entrées à choix Fr. 45.--
- Garniture en plus : Fr. 4.50
Pommes allumettes maison, Natures, Riz ou Pâtes

Les abats

Plats

Les Flambages

- *Foie de veau flambé au cognac* Fr. 43.--
~3 g sel, lactose, gluten, huile d'olive, tomate, persil
- *Rognons de veau flambé au cognac* Fr. 43.--
~3 g sel, lactose, gluten, huile d'olive, tomate, persil

Les Traditionnels

- *Rognons de veau sauté à la moutarde* Fr. 36.--
~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
- *Ris de veau à la crème et morilles sur feuilleté* Fr. 40.--
~2 g sel, lactose, gluten, huile d'olive, morille
- *Langue de bœuf sauce aux câpres pdt écrasée* Fr. 25.--
~3 g sel, lactose, gluten, câpre
- *Tête de veau vinaigrette* Fr. 25.--
~3 g sel, huile d'olive, tomate, cornichon

Servis avec salade

Accompagnement : riz, pommes allumettes, pommes nature ou pâtes