













Viandes

	Filet de bœuf maître d'Hôtel	23,50
	Filet de bœuf « Rossini »	28,80
	Tartare de bœuf "Charolais" au couteau préparé par nos soins Servi avec frites et salade	16,90
	Escalope de veau forestière	18,50
	Rognon de veau flambé au cognac, Sauce crème et moutarde à l'ancienne	19,00
	Surlawerla servi avec spaetzlés maison	17,80
	Souris d'agneau caramélisée au miel et vinaigre balsamique	20,90
	Hamburger "Rossini" revisité par le patron avec Galette de pomme de terre façon « Roesti » magret De canard, foie gras et pomme caramélisée	22,40

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes frais du marché
Les garnitures sont aux choix :
Pommes de terre sautées, Spaetzlés maison, Riz ou Frites

Notre viande de bœuf est d'origine française et toujours de race à viande selon arrivage
"Charolaise, Limousine, Montbéliarde, Blonde d'aquitaine etc..." N'hésitez pas à demander notre personnel

Poissons

	Risotto maison au potimarron et gambas grillées	19,80
	Filet de sandre sauce bonne femme sur son lit de choucroute et pomme vapeur	18,70
	Cuisses de grenouille au Riesling, accompagnement au choix	17,30
	Friture de filet de carpes, salade, frites et nos trois mayonnaises à volonté	19,90
	Pour les enfants accompagnent les parents jusqu'à 12 ans	12,60

Pâtes

	Tagliatelle fraîche au Saumon	11,50
---	-------------------------------	-------