

CARTE D'ÉTÉ

de Nicolas Ducret

ENTREES

° Salade verte	7.50		
° Saumon CH mariné et saladine	18.-	en plat	26.-
° Melon et gruyère AOP en salade au balsamique	18.-	en plat	26.-

PLATS

° Rib eye de veau 200gr gratiné au café de paris fait maison servi avec ratatouille et frites maison	45.-
° Entrecôte de bœuf au poivre vert servie avec ratatouille et frites maison	45.-
° Ravioles légumes, sauce safran et pignon	28.-
° Roastbeef, sauce tartare servi avec frites	26.-

DESSERTS

° Coupe aux fraises romanoff	10.-
° Fraises du Pays en gratin, glace vanille	14.-
° Fraises flambées au poivre vert, glace vanille	15.-

Toute nos viandes sont suisses

