

# LE RESTO

***Salade verte*** 6.80

*Green Salad*

***Salade m el ee*** 8.90

*Mixed Salad*

***Portion de frites, Ketchup*** 8.50

*French Fries*

***Grande salade de saison*** 19.90

*Seasonal Salad*

***Saucisse de veau, frites, salade*** 19.90

*Veal sausage, French Fries, Salad*

***Salade paysanne*** 26.00

*Country Salad*

***Salade de poulet*** 26.00

*Chicken Salad*

***Chicken nuggets (8) pommes frites, salade*** 22.00

*Chicken nuggets (8) French fries, salad*

***Cocktail de crevettes*** 25.90

*Shrimp Cocktail*

***Assiette froide riche, pommes frites, salade*** 26.90

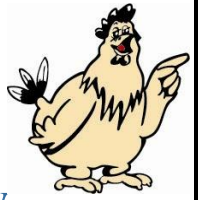
*Plate of cold meats, French Fries*

***Carpaccio de b oeuf, pommes frites, salade*** 28.50

*Beef Carpaccio, French Fries, Salad*

***Roastbeef froid, pommes frites, salade*** 28.50

*Roastbeef, French Fries, salad*



# LA SPÉCIALITÉ DE LA MAISON HOUSE SPECIALTIES



## **Poulet suisse garantie**



Provenance : la Maison Lehnerr

***Demí Poulet frais au panier*** 24.--

*Avec pommes frites*

*Half a chicken served with French Fries*

***Demí Poulet frais au panier*** 24.--

*Avec salade mixte de saison*

*Half a chicken served with a mixed salad*

***Demí Poulet frais au panier*** 27.--

*Avec frites et salade mixte de saison*

*Half a chicken served with French Fries & Mixed salad*

***2 Cuisses de poulet royales*** 26.--

*Avec frites et salade de saison ( 15 mn )*

*Royal Thighs served with French fries and a mixed salad*

***8 Ailes de poulet*** 26.--

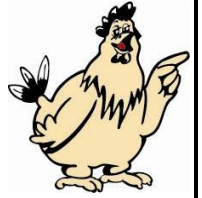
*Avec frites et salade mixte de saison*

*Chicken Wings (7), French Fries, salad*

***Sauce ketchup, mayonnaise, moutarde ( 1 )*** 0,50.--

***Sauce aigre-douce*** 4.--

*Sweet and sour sauce*



# MENUS ENFANTS

(12 ANS MAXIMUM)

4 *Chicken-nuggets Suisse*

*ou*

4 *Ailes de poulet Suisse*

4 *Chicken wings*

*ou*

1 *Cuisse de poulet Royal Suisse*

1 *Chicken Thigh*

*ou*

4 *Sticks de poisson*

4 *Fish sticks*

## SERVIS AVEC

*Salade enfant de saison*

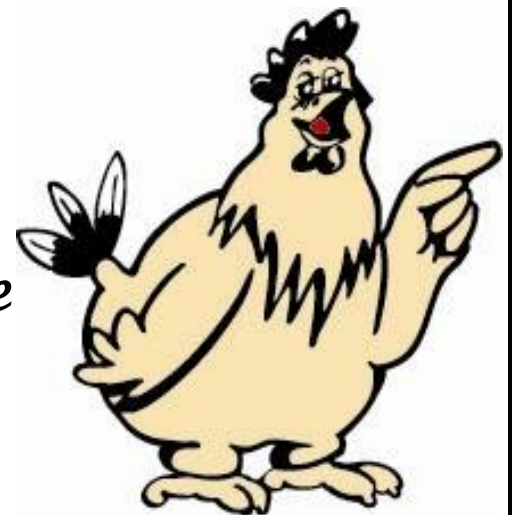
*Littel mixed salad*

*Pommes frites*

*French fries*

*Dessert surprise*

*CHF : 18.00*



# POISSONS

*Fûlets de perches meunières* 35.--  
*Perch fillets < meunière >*

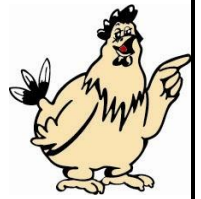
*Fûlets de perches aux amandes* 36.--  
*Perch fillet with almonds grill*

*Accompagnement : salade et pommes frites ou riz*  
*Served with sala and French fries or rice*

## LE PORC

*Saucisse de St-Gall, frites, salade* 19.90  
*ST.Gall Sausage, French Fries, Salad*

*Fûlets de porc au paprika* 29.-  
*Accompagnement : salade et pommes frites ou riz*  
*Pork fillet with cream paprika sauce*  
*Served with salad, French fries and vegetables*



# NOS FONDUES

A PARTIR DE DEUX PERSONNES / 250 GR. PAR PERSONNES.

## LA FONDUE CHINOISE 33.-

BŒUF & CHEVAL & VOLAILLE  
BOUILLON MAISON  
UNIQUEMENT BŒUF

39.-

SUPLÉMENT DE 150 GR. / CHF: 15.-

## LA FONDUE BRESSANE 32.-

DINDE & POULET  
PANURE MAISON / PAPRIKA & AIL & CURRY

SUPLÉMENT DE 150GR / CHF: 15.-

SERVIES AVEC

SALADE MIXTE & FRITES

&

SAUCES MAISON AUX CHOIX:

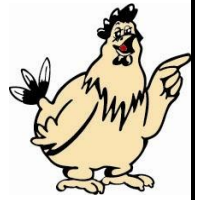
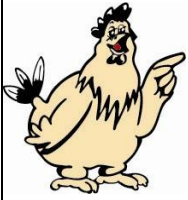
TARTARE & AIL & COCKTAIL. CURRY &

## LA FONDUE AU FROMAGE

MELTED CHEESE / CHEESE FONDUE

PRODUCTION LAITERIE DE POSAT  
MOITIÉE - MOITIÉ

26.-



# NOS VIANDES

## ROUGES

*Rassées sur l'os qualité 1 A  
Boucherie Aligro*

*Entrecôte de bœuf **Angus** (250 gr) 45.--*  
*Fore rib steak 250gr*

*Rumsteack de Boeuf **1<sup>er</sup> Suisse** (250 gr) 39.--*  
*Beef rump steak 250 gr*

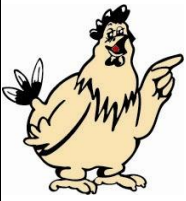
*Rumsteack de cheval **Suisse** (250 gr) 36.--*  
*Horse rump steak 250gr*

*Entrecôte **Parisienne** **1<sup>er</sup> Suisse** (250 gr) 35.--*  
*Fore rib steak 250gr*

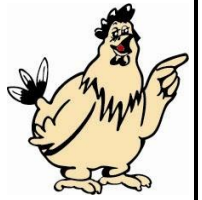
*Servi(e) avec salade, frites, légumes  
Beurre Café de Paris et beurre à l'ail*

## Tartare maison

*Accompagnement :*  
*Toasts, pommes frites, salade, garniture 36.--*  
*Beef Tartar, Served with salad, toast, French fries*



## Vins ouverts - qualité bte



### Blanc

Fendant	1 dl	4.00
Vully Blanc	1 dl	4.70
Johanisberg	1 dl	5.00
Yvorne	1 dl	5.60

### Rouge

Sang de reines	1 dl	6.80
Gamay Vs	1 dl	4.60
Pinot noir Vs	1 dl	4.60
Goron	1 dl	4.60

### Coup de cœur de la maison

Merlot Ticino Alinda

Agriloro Tenimeto dell'Or	1 dl	6.80
---------------------------	------	------

### Rosé

Rosé de Goron	1 dl	4.60
Œil de perdrix AOC VS	1 dl	5.00
Cuvée des Amoureuses ( Gard, France )	1 dl	5.80

### DL DE VIN DU MOIS, ROUGE, ROSE

Qualité bouteille selon arrivage	1 dl	5.80
Carafe d'eau	5 dl	5.00

# Vins en pots

## Blanc Suisse & Mousseux

<i>Fendant Mauroy</i>	28.--
<i>Vully / Cheyres</i>	30.--
<i>Johanisberg Rive d'Or</i>	33.--
<i>Yvorne / Chablais</i>	34.-

## Pots de rouge

<i>Merlot Ticino Agriloro Tenimento Dell'Or</i>	33.-
<i>Sélection de la maison</i>	
<i>Cornalin</i>	34.-
<i>Humagne</i>	34.-
<i>Sang de Reine / Bétrisey</i>	33.-
<i>Gamay de Romandie</i>	28.-
<i>Pinot Noir</i>	28.-
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	25.-
<i>Goron</i>	25.-

## Pots de rosé suisse

<i>Rosé de Goron</i>	25.-
<i>Œil de Perdrix</i>	33.--

## Bte rosé France

<i>La Cuvée des amoureuses (Gard, France)</i>	48.-
---	------



# Le Merlot de la maison



Le dl qualité bte : 6.80

Le Pot 5 dl : 33.00

La Bouteille : 49.00

Santé !!!

## *3/8 et demi bouteilles*

<i>3/8 La Prella , Merlot Agriloro</i>	39.-
<i>5/10 Sottobosco , Merlot Agriloro</i>	59.-

## *Btes Blanc Suisse*

<i>Bt Yvorne Creux du loup</i>	54.-
<i>Bt Heida M. Betrisey</i>	49.-

## *Btes Rouge Suisse*

<b><i>Bt Ticino Alinda Merlot Agriloro Tenimeto Dell'Or</i></b>	
<i>Vin de l'auberge, d'origine contrôlée</i>	49.-

### ***Bt Cuvée OPTIMO assemblage Mathier Salquenen***

<b><i>Diolinoir, Gamaret, Syrah, Cabernet Sauvignon 2020</i></b>	52.-
<i>Bt de Syrah - La Rosière 2018</i>	48.-
<b><i>Bt Sang de Reine - Bétrisey 2019</i></b>	49.-
<i>Bt Pinot Noir - Sous les Hospices - Villeneuve 2018</i>	49.-
<i>Bt de Vully - assemblage nobles cépages 2018</i>	53.-
<i>Bt de Cornalin - AOC - VS 2019</i>	54.-
<i>Bt Gamay Mystère - Cave du Vallon - Lavigny 2018</i>	52.-
<i>Bt Soprano - vieille vigne de Pinot 2018</i>	54.-
<i>BT Cantabile - assemblage - La Cote 2018</i>	68.-
<i>Bt Diolinoir Barrique - Gilles &amp; Joël Cina 2018</i>	72.-
<i>BT Maitreya - Non Chaptalisé 2018</i>	74.-
<i>Bt Mersica - St Saphorin Grand Cru 2016</i>	83.-
<i>Bt Casimiro - Agriloro Tenimento Dell'Or 2016</i>	89.-
<i>Bt Sottobosco - Merlot Agriloro Médaille d'Or 2017</i>	99.-
<i>Bt Elixir Assemblage Rouge Lux Vina Do Chevaliers 2015</i>	99.-

## *Rouge Espagnol & Portugais*

<i>Bte Pata Negra</i>	<i>2020</i>	<i>48.-</i>
<i>Bte J.P. Bacalhoa</i>	<i>2018</i>	<i>49.-</i>

## *Bts rouge Italien*

<i>Bt Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>2014</i>	<i>48.-</i>
<i>Bt Codichi de Primitivo</i>	<i>2020</i>	<i>52.-</i>

## *Bts rouge Argentin*

<i>Bte Argento seleccion Cabernet Sauvignon</i>	<i>2018</i>	<i>54.-</i>
<i>Bte Malbec Estate Kaiken</i>	<i>2019</i>	<i>66.-</i>

## *Bts rouge Français*

<i>Bte Lirac Domaine des Causses</i>	<i>2019</i>	<i>49.-</i>
<i>Bte La Rosière Languedoc-Roussillon</i>	<i>2018</i>	<i>50.-</i>
<i>Bte Red Domus Côte du Roussillon</i>	<i>2018</i>	<i>54.-</i>
<i>Bte Château Beauregard Mirouze</i>	<i>2014</i>	<i>56.-</i>

# Bordeaux

Château Laville <i>(Assemblage Merlot Cabernet Bordeaux supérieur)</i>	2015	48.--
Château Castera <i>(Lístrac-Médoc)</i>	2016	59.--
Château Cap de Faugères <i>(Castíllon)</i>	2016	60.--
Château Lamothe <i>Grand vin de Bordeaux)</i>	2015	59.—
Château La Mauriane St Emílion AOC	2016	66.-
Château Sociendo Mallet <i>(Haut Médoc)</i>	2003	99.--
Château Gíscours <i>(Margaux Grand Cru Classé)</i>	2005	135.--
Château Ht Bataílley <i>(Grand Cru classé)</i>	2001	147.--
Château D'Armailhac - Pauíllac <i>(Grand Cru Classé)</i>	2000	149.--
Château Branaire-Ducru <i>(Grand Cru classé)</i>	2003	169.--

# MAGNUMS

CORNALIN CLOS NOUVEAU 2013 159.-  
*CAVE DU VERSEAU, DOMAINE DU MAITREYA*

CHÂTEAU POMY 2010 183.-

CHÂTEAU SOTTOBOSCO ROSSO 2016 199.-  
*DEL TICINO DOC AGRILORO*

RISERVA DEL PADRONE 2015 238.-  
*DEL TICINO DOC AGRILORO*

## SAUTERNE

CHÂTEAU RIEUSSAC 1<sup>ER</sup> CRU 129.-

CHÂTEAU SIMON 39.-