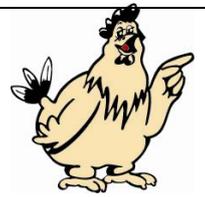


# *PETITE RESTAURATION*

<i>Salade verte</i>	8.50
<i>Green Salad</i>	
<i>Salade mêlée</i>	9.50
<i>Mixed Salad</i>	
<i>Grande salade de saison</i>	19.80
<i>Seasonal Salad</i>	
<i>Salade paysanne</i>	23.00
<i>Country Salad</i>	
<i>Salade de poulet</i>	29.00
<i>Chicken salad</i>	
<i>Saucisse de veau, frites, salade</i>	23.00
<i>Veal sausage, french fries, salad</i>	
<i>Assiette froide riche / pommes frites</i>	26.00

*Bon appétit*



# LA SPÉCIALITÉ DE LA MAISON HOUSE SPECIALTIES



## **Poulet suisse garantie**



Provenance : la Maison Lehnerr

***Demí Poulet frais au panier*** **23.00**

*Avec pommes frites*

*Half a chicken served with French Fries*

***Demí Poulet frais au panier*** **24.00**

*Avec salade mixte de saison*

*Half a chicken served with a mixed salad*

***Demí Poulet frais au panier*** **26.50**

*Avec frites et salade mixte de saison*

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

***2 Cuisses de poulet royales*** **26.50**

*Avec frites et salade de saison*

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

***7 Ailes de poulet*** **25.50**

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

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

***7 Chicken nuggets*** **25.50**

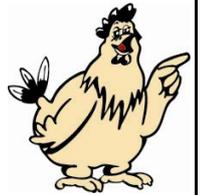
*Avec frites et salade mixte de saison*

*Chicken nuggets (8), French Fries, salad*

***Sauce ketchup, mayonnaise, moutarde ( 1 )*** **0.40**

***Sauce aigre-douce*** **4.00**

*Sweet and sour sauce*



# MENUS ENFANTS

(12 ANS MAXIMUM) PROV. SUISSE

*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*

*Little mixed salad*

*Pommes frites*

*French fries*

*Dessert surprise*

*CHF: 18.50*



# POISSONS



*Provenance poisson: Canada*

## *Filets de perches meunières ou amandes*

38.00

*Perch filets < meunière >*

*Accompagnement : salade et pommes frites ou  
riz*

*Served with sala and French fries or rice*

## LE PORC

*Provenance viande: Suisse*

### *Cordon bleu de porc maison*

35.00

*Pommes frites, salade, légumes*

*Served with salad, French fries and vegetables*

### *Saucisse de St-Gall*

22.00

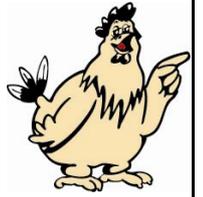
*Accompagnement : salade et pommes frites*

*Served with salad, Frenc*

### *Saucisse de veau, frites, salade*

23.00

*Veal sausage, french fries, salad*



# NOS FONDUES

A PARTIR DE DEUX PERSONNES / 250 GR. PAR PERSONNES

Provenance viande : Suisse

FONDUE CHINOISE 37.00

BŒUF & CHEVAL & VOLAILLE  
BOUILLON MAISON  
UNIQUEMENT BŒUF

46.00

SUPPLÉMENT DE 150 GR. / CHF: 22.-

FONDUE BOURGUIGNONNE 45.00

BOURGUIGNONNE DE BOEUF

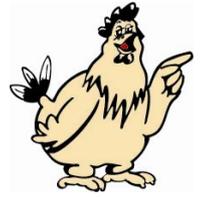
SUPPLÉMENT DE 150GR. / CHF: 22.-

FONDUE BRESSANE 35.00

DINDE ET POULET  
PANURE MAISON: PAPRIKA & AIL & CURRY

SUPPLÉMENT DE 150GR. / CHF: 18.-

**SERVIES AVEC**  
SALADE MIXTE & FRITES  
&  
SAUCES MAISON  
TARTARE & AIL & COCKTAIL. CURRY &



# NOS VIANDES

*Rassies sur l'os qualité 1 A  
Provenance viande : prodega*

***Entrecôte de bœuf Angus (230 gr)*** 45.00

*Fore rib steak 230gr*

***Steack de bœuf, pomme frite ou pate*** 34.00

*Beef rump steack 230 gr*

***Servi (e)***

*avec salade, frites, légumes*

*Beurre Café de Paris, ou beurre à l'ail*

***Carpaccio de boeuf, pommes frites, salade*** 33.00

*Beef Carpaccio, French Fries, Salad*

***Roastbeef froid, pommes frites, salade*** 34.00

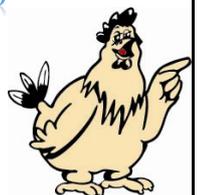
*Roastbeef, French Fries, salad*

## ***Tartare maison***

*Accompagnement :*

***Toasts, pommes frites, salade, garniture*** 36.00

***Beef Tartar, Served with salad, toast, French fries***



## Vins ouverts - qualité bte

### Blanc

Fendant	1 dl	4.20
Vully	1 dl	5.00
Johanisberg	1 dl	5.00
Yvorne / Creux du loup / VD	1 dl	6.00

### Rouge

Sang de reine / Betrisey / qualité bt	1 dl	7.00
Gamay Vs / qualité bt	1 dl	5.00
Pinot noir / Les Hospitalières	1 dl	4.80
Goron	1 dl	4.60

### Coup de cœur de la maison

#### *Merlot Ticino Alinda*

Agriloro Tenimeto dell'Or/ qualité bt	1 dl	7.00
---------------------------------------	------	------

### Rosé

Oeil de perdrix / Hurlevent VS	1 dl	5.00
Cuvée des Amoureuses ( Gard, France )	1 dl	5.00

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

Qualité bouteille selon arrivage	1 dl	7.00
Carafe d'eau	5 dl	5.00

# Vins en pots

## Blanc Suisse

<i>Fendant Mauroy</i>	25.--
<i>Vully</i>	27.--
<i>Johanisberg - Rive d'Or</i>	29.--
<i>Yvorne / Chablais</i>	30.-

## Pots de rouge

<i>Merlot Ticino Agriforo Tenimento Dell'Or</i>	33.-
<i>Sélection de la maison</i>	
<i>Phénoménal Cornalin de Maman Fernande</i>	35.-
<i>Humagne</i>	35.-
<i>Sang de Reine / Bétrisey / Pinot et Sirah</i>	35.-
<i>Pinot Noir</i>	29.-
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	28.-

## Pots de rosé suisse

<i>Œil de Perdrix</i>	29.-
<i>Rosé Cave de la Chapelle .VS</i>	30.-

## Bte rosé France

<i>La Cuvée des amoureuses (Gard, France)</i>	49.-
---	------

# Le Merlot de la maison



Le dl qualité bte: 7.00

Le Pot 5 dl: 33.00

La Bouteille: 52.00

santé !!!

## *Rouge Espagnol & Portugais*

<i>Bte Pata Negra</i>	<i>2020</i>	<i>48.-</i>
<i>Bte J.P. Bacalhoa</i>	<i>2018</i>	<i>52.-</i>
<i>Bt Monte Velho</i>	<i>2018</i>	<i>65.-</i>

## *Bts rouge Italien*

<i>Bt Primitivo Les Pouilles</i>	<i>2020</i>	<i>51.-</i>
<i>Bt Codichi de Primitivo</i>	<i>2020</i>	<i>55.-</i>
<i>Bt Barbera Le Piemont</i>	<i>2020</i>	<i>58.-</i>

## *Bts rouge Argentin*

<i>Bte Malbec Estate Kaiken</i>	<i>2019</i>	<i>66.-</i>
<i>Bte Argento Cabernet Sauvignon</i>	<i>2020</i>	<i>49.-</i>
<i>Bte Terra Argentina Malbec</i>	<i>2021</i>	<i>55.-</i>

## *Bts rouge Français*

<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>56.-</i>
<i>Bte Château Beauregard Mirouze</i>	<i>2014</i>	<i>56.-</i>

# Bordeaux

<i>Château Laville - Minervois</i>	<i>2015 48.-</i>
<i>Chat Lamothe - Haut Medoc</i>	<i>2015 69.-</i>
<i>Chat Lanessan - Haut Medoc</i>	<i>2005 59.-</i>
<i>Chat St Gorges d'Orques - Languedoc</i>	<i>2018 75.-</i>
<i>Chat Cantenac - St Emilion grand cru</i>	<i>2016 135.-</i>
<i>Chat Fleur des Ormes - Pommérol</i>	<i>2005 138.-</i>
<i>Chat Malartic Lagravère - Pessac Leognan</i>	<i>2004 122.-</i>
<i>Chat Foureaud Litrac-Médoc</i>	<i>2016 134.-</i>
<i>Chat Chasse Spleen - Moulis en Médoc</i>	<i>2016 119.-</i>
<i>Chat Haut Marbuzet - St Estèphe</i>	<i>2005 116.-</i>
<i>Château Sociendo Mallet - Haut Médoc</i>	<i>2003 125.-</i>
<i>Château Ht Batailley - Pauillac</i>	<i>2001 127.-</i>
<i>Château D'Armailhac - Pauillac</i>	<i>2000 132.-</i>

# MAGNUMS

PINOT NOIR EXCEPTIONNEL ONIX 2019 129.-  
*AOC VALAIS / EMERY*

CORNALIN CLOS NOUVEAU 2013 149.-  
*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 149.-

### DEMI BOUTEILLE

5/10 Sottobosco, Merlot, Agriloro 59.-

3/8 Cabernet Sauvignon AOC VS 2020 29.-

## *Bt Blanc - Rosé - Suisse*

<i>Bt Fin Bec Rosé</i>	52.-
<i>Bt Fin Bec Mer</i>	54.-
<i>Bt Yvorne Creux du Loup</i>	58.-

## *Bt Rouge Suisse*

<i>Bt Ticino Alinda Merlot Agriloro 2020</i>	52.-
<i>Vin de l'Auberge d'origine contrôlée</i>	

### *Bt Cuvée OPTIMO 2020*

<i>Assemblage Mathier Salquenen</i>	55.-
<i>Bt Sang de Reine Betrisey</i>	59.-
<i>Bt Le Hô de Cheyres Vully 2021</i>	58.-
<i>Bt Fin Bec Terre</i>	56.-
<i>Bt Cornalin AOC VS 2020</i>	59.-
<i>BT Assemblage 3 Grappes / Simonet</i>	59.-
<i>Bt Diolinoir Barrique fam Cina 2018</i>	72.-
<i>Bt Maitreya - non chaptalisé 2021</i>	74.-

<i>Bt Casimiro - Agriloro 2016</i>	98.-
<i>BT Sottobosco Agriloro 2019</i>	99.-