



# MENU

Fait maison

## Hors-d'œuvre & accompagnements apéritif :

**Œufs mayonnaise & jambon supérieur 12€**

**Foie gras mi-cuit & chutney du moment 19€**

**Assiette de saumon mariné à l'aneth (façon gravlax), sauce Grelette 17€**

**Planche de charcuterie Franco-italienne (jambon, saucisson, viande de grisons..) 24€**

**Portion de frites & mayonnaise 10€**

**Garlic Bread (façon foccacia) 9€**

## Entrées chaudes :

**Velouté de courge et œuf poché 14€**

**Soupe à l'oignon gratinée (bouillon bœuf) 16€**

**Croquettes volaille, sauce « Rémoulade » 14€**

**Pomponnettes au reblochon (petites rissoles garnies) 12€**

**Escargots à la bourguignonne 12€ les six**

## Salades & Snacking :

**Salade César au poulet (recette traditionnelle) 26€**

**Fish and Chips de cabillaud, sauce tartare 27€**

**Double cheeseburger smaché (bun, sauce, bœuf, cheddar), frites 25€**

**Salade de betterave, lentilles, noix, chèvre & miel 24€**

**Salade verte 6€**

## Plats de résistance :

**Poulet fermier sauté chasseur & riz sauvage 27€**

**Poitrine de porc confite et caramélisée, polenta 27€**

**Lasagne alla bolognese, salade 25€**

**Entrecôte Normande 300g, beurre maître d'hôtel, frites 38€ (sauce poivre +4€)**

**Plat du jour (poisson le vendredi) et suggestion du soir (voir serveur)**

## **Spécialités régionales**

**Tartiflette** (Reblochon AOP), **salade 25€**

**Fondue au Gruyère Suisse & Vacherin fribourgeois, salade 26€/pers. Min 2pers.**

**Raclette au lait cru ou fumée 32€/pers. Min 2pers.** (Soir uniquement, servi avec pdt, salade et charcuterie)

## **Menu enfant**

**Mini margherita ou jambon/pâtes ou nuggets/ frites**

**Et 1 boule de glace vanille ou brownie chocolat 14€**

## **Pizzas**

**Margherita** : sauce tomate, huile d'olive, parmesan, mozzarella, basilic... **21€**

**Regina** : sauce tomate, origan, mozzarella, champignons, jambon cuit, basilic... **24€**

**Pepperoni** : sauce tomate, mozzarella, saucisson italien piquant, basilic **22€**

**Capra** : mascarpone, fromage de chèvre, miel, roquette, gel citron... **22€**

**Stromboli** : sauce tomate, peperoncino, boulettes de viande haché, straciatella... **25€**

**4 Formaggi** : parmesan, mozzarella, gorgonzola, reblochon... **24€**

**Burratina** (calzone ouverte) : tomates cerise, roquette, bocconcini, jambon de Parme...**26€**

## **Desserts**

**Crème brûlée** (vanille-tonka) **10€**

**Profiteroles au chocolat 12€**

**Tartelette aux myrtilles 10€**

**Tiramisu** (recette originale) **10€**

**Café gourmand** (mini crème brûlée, mini tiramisu, mignardises...) **14€**

**Dessert du jour** (voir serveur)

**Coupe glacée** (au choix : choco ou café Liégeois ou Dame blanche..) **12€** Colonel **14€**

***Cuisine familiale (française et Italienne), élaborer à base de produits frais, locaux et de saison. Toute notre carte dispose du label « fait maison » c'est notre engagement qualité.*** Attention! Nos plats contiennent des allergènes, fiez-vous au tableau affiché à l'entrée de l'établissement - Viande bovine origine France et Argentine - Prix TTC - Service inclus

# **TAKE-AWAY SHOP**

## **Snack-Bar**

### **Sandwichs & Petites faim :**

Hot dog 9€  
Croque-Monsieur 10€  
Bagel saumon fumé 12€  
Poke bowl poulet 14€  
Tortilla de pdt 9€  
Soupe du moment 8€

### **Collations ou Goûters :**

Barre chocolaté ou énergétique 3€  
Fruit frais au choix 2€  
Chips sachet 3€  
Beignet Nutella 5€  
Donut ou Muffin au choix 4€  
Tartelette myrtilles 7€  
Crêpe au sucre 6€  
Crêpes Nutella ou confiture 7€  
Supplément chantilly 1€

### **Viennoiseries :**

Croissant 3€  
Pain au chocolat 3,5€

### **Boissons :**

Soft au choix 25cl 3,5€  
Eau minérale 25cl 3€  
Expresso 2€  
Bière Peroni 33cl 6€  
Flügel shot 4€