



Carte des Mets



Entrées

Salade verte	Fr. 6.50
Salade mêlée	Fr. 9.00
Terrine campagnarde et sa salade du maraîcher	Fr. 15.00
Velouté du moment	Fr. 12.00
Mille-feuille de boudin noir et sa compotée de pommes-oignons et chips de pommes	Fr. 17.00

Nos mets *d'Antan* et nos Classiques

Langue de bœuf, sauce aux câpres, légumes et écrasé de pommes de terre	Fr. 24.00
Boudin noir et sa compotée de pommes-oignons, légumes et écrasé de pommes de terre	Fr. 23.00
Blanquette de veau de Grand-Maman, légumes et riz	Fr. 31.00
Magret de canard, sauce à la moutarde de Bénichon, légumes et pommes de terre sautées	Fr. 35.00
Joues de bœuf braisées, sauce onctueuse au vin rouge, légumes et écrasé de pommes de terre	Fr. 26.00
Souris d'agneau 500 g, jus au romarin, légumes et écrasé de pommes de terre	Fr. 41.00
Burger de bœuf de La Couronne, frites steak haché maison, tomates confites, sauce tartare, lard, vacherin	Fr. 26.00
Steak de bœuf 180 g, légumes et frites	Fr. 32.00
Filets de truite de Neirivue et son croustillant de légumes, riz, sauce gourmande à l'échalote	Fr. 33.00
Fondue moitié-moitié 220 g pain	Fr. 23.00

Tous les mercredis et jeudis - midi et soir, nous vous proposons

Notre Suggestion hivernale

Potage ou salade mêlée

Cordon bleu du Chef 300 g - vacherin et jambon à l'os

Légumes - Frites

Fr. 23.00



Carte des Mets



Pour nos «Petits armaillis»

(moins de 12 ans)

Steak de bœuf 100 g, frites ou riz, légumes Fr. 17.00

Filet de truite de Neirivue, frites ou riz, légumes Fr. 16.00

Nos douceurs maison

Tarte Tatin aux pommes et sa boule de glace Fr. 12.00

Crème brûlée Fr. 9.00

*Si vous ne buvez uniquement que de l'eau en carafe pour accompagner vos mets,
la carafe vous sera facturée Fr. 5.00.*

A notre chère Clientèle

*Tous nos fonds, sauces, steaks hachés, légumes
sont préparés par notre Chef,
seul en cuisine.*

*Si les arômes de la cuisine vous mettent déjà l'eau à la bouche,
ce savoir-faire peut prendre du temps,
et nous vous remercions de votre compréhension
pour votre éventuelle attente.*