

LA VOLAILLE

| | Par pers. |
|---|------------------|
| LE MAGRET DE CANARD MULARD Braisé au Poivre Vert (Magret de canard français)) | 38.- |

LE VEAU

| | |
|--|-------------|
| LES ESCALOPES DE VEAU aux Morilles (Provenance Suisse) | 41.- |
| LES ESCALOPES DE VEAU au citron (Provenance Suisse) | 38.- |

FLAMBES (dès deux personnes)

| | |
|--|-------------|
| LES ROGNONS DE VEAU flambes à la moutarde ancienne (Provenance suisse) | 41.- |
| LE TOURNEDOS « Voronoff » (Filet de Boeuf race Angus de Nouv. Zélande) | 45.- |
| LE CŒUR DE FILET « King Georges » (Filet de Boeuf race Angus de Nouv. Zélande) | 45.- |

LES GRILLADES

| | |
|---|-------------|
| CŒUR DE FILET DE BŒUF (Filet de Boeuf race Angus de Nouv. Zélande) | 45.- |
| CHATEAUBRIAND (dès deux personnes) (Filet de Boeuf race Angus de Nouv. Zélande) | 49.- |

PREPARE

| | |
|---|-------------|
| STEAK TARTARE (200 grammes de boeuf haché au couteau) (Boeuf race Angus de Nouv. Zélande) | 38.- |
|---|-------------|

POUR LES KIDS

| | |
|--|-------------|
| Filets de Perches pommes Frites ou Nature | 18.- |
| Escalope de poulet panée ou Steak Haché de bœuf avec pommes frites (Provenance suisse) | 14.- |