



# CARTE DE SAISON

SUGGESTIONS D'AUTOMNE

Découvrez également le menu du jour (midi).



SALADE VERTE / MÊLÉE

## ENTRÉES

5.- / 7.-

FLAN DE CHOUX ROUGES, fondue de gruyère et noix pecan

18.-

SALADE CHÈVRE CHAUD croutons de pain, fromage de chèvre, épinards frais, salade verte et rouge, raisins secs

18.-

TERRINE DE CHEVREUIL saladine de saison et croutons de pain au beurre

20.-

SALADE DU CHEF carpaccio de saumon mariné aux agrumes, salade de fenouil et sauce ciboulette

20.-

RISOTTO GRUYÈRE ET VIANDE SÉCHÉE

## À SUIVRE

23.-

PIZZA CHASSEUR bolets, chanterelles et huile de truffe

22.-

TAGLIATELLE DE FARINE DE CHÂTAIGNES au ragout de chevreuil

23.-

GNOCCHI DE COURGE fondue de parmesan et bolets persillé

23.-

RAVIOLI DE SANGLIER crème au safran et poireaux sautées

24.-

FILET DE PERCHE À LA MEUNIÈRE

## VIANDES & POISSON

25.-

Légumes de saison

BLACK BURGER DE CERF, hamburger de cerf, fromage, salade verte, tomate et bacon

26.-

ENTRECÔTE DE BŒUF 250 GR., bolets et gâteau de pommes de terre au persil

30.-

MÉDAILLONS DE FILET DE CERF à la demi-glace aux fruits rouges

32.-

## DESSERTS

TIRAMISU MAISON

7.-

CRÈME BRULÉE AUX CHÂTAIGNES

7.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT

7.-

et son cœur coulant

PANNA COTTA AUX FRUITS DE BOIS

7.-

## BAMBINO

FRITES

5.-

PÂTES ENFANT

9.-

PIZZA ENFANT

10.-

NUGGETS ET FRITES

12.-

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LES INGRÉDIENTS PRÉSENTS DANS NOS PLATS SUSCEPTIBLES À ALLERGIES OU INTOLÉRANCES.