

Carte des mets



POUR COMMENCER

Les salades

Salade Verte

Mélange de salades vertes du moment 7.00

Salade Mêlée

Verte et crudités

Entrée 9.00

Plat 17.00

Salade de la Poste

Verte, crudités, lardons, oeuf

Entrée 12.00

Plat 23.00

Salade de chèvre chaud

Verte, crudités, Toasts de fromage de chèvre et miel

Entrée 15.00

Plat 25.00

Salade bleu village (Pomy)

Verte, crudités, Bleu et noix

Entrée 15.00

Plat 23.00

POUR COMMENCER

Les entrées chaudes

Escargots maison

Recette familiale, en coquille

6 pièces 12.00

12 pièces 24.00

Os à moelle (~12 minutes d'attente)

Gratiné au four, gros sel et persil

Entrée 16.00

Feuilleté aux morilles

Feuilleté garni de morilles en sauce

Entrée 18.00

Plat 35.00

Sauce à salade de la poste

En vente à l'emporter

5dl

10.00

VIANDES GRILLÉES

Les incontournables

Médaille de filet de boeuf

Morceau le plus tendre du boeuf

Nous vous conseillons la sauce morilles

Simple (env.200gr) 44.00

Entrecôte de cheval

Tendre et riche en fer

Nous vous conseillons le beurre Anne-Marie (ail et persil)

Simple (env.200gr) 36.00

Double (env. 400gr) 52.00

Entrecôte de boeuf "faux-filet"

Tendre et fondante à la fois

Nous vous conseillons le beurre Argentin ou la sauce au poivre (leurs pep's relèveront cette entrecôte)

Simple (env.200gr) 37.00

Double (env. 400gr) 53.00

Garnitures

Nos sauces

Nos viandes sont accompagnées de légumes frais du jour et à choix frites fraîches ou gratin dauphinois maison

Beurre Anne-Marie (ail) 6.00

Beurre Argentin 6.00

Sauce morilles 9.00

Sauce au poivre 7.50

VIANDES GRILLÉES

Les spécialités

Rib eye "Ojo de Agua"

Entrecôte parisienne Argentine, Parfaitement persillée et juteuse au goût de noisette

Nous vous conseillons de la prendre sans sauce le gout de cette viande se suffit à elle-même

Simple (env.250gr)	42.00
Double (env. 450gr)	58.00

Carré d'agneau désossé

Morceau tendre et juteux, avec une texture délicate

Nous vous conseillons le beurre Anne-Marie ou Argentin qui s'accorderont à merveille

Simple (env.200gr)	41.00
----------------------	-------

Magret de canard

Morceau issu de la poitrine d'un canard gras, texture tendre et saveur unique

Nous vous conseillons la sauce au poivre pour l'accompagner

Demi (env.200gr)	36.00
Entier (env. 400gr)	45.00

Garnitures

Nos sauces

Nos viandes sont accompagnées de légumes du jour et à choix frites fraîches ou gratin dauphinois maison	Beurre Anne-Marie (ail)	6.00
	Beurre Argentin	6.00
	Sauce morilles	9.00
	Sauce au poivre	7.50

LES BURGERS ET TARTARE

Burger de boeuf

Pain du boulanger, steak haché du boucher, tomates, cornichons, Gimelan, sauce provençale

Accompagné de frites maison 25.00

Burger crispy

Pain du boulanger, escalope de poulet panée, tomates, cornichons, Gimelan, sauce curry

Accompagné de frites maison 24.00

Burger végété

Pain du boulanger, galette de légumes et boulgour, tomates, cornichons, Gimelan, sauce provençale

Accompagné de frites maison 24.00

Tartare de boeuf

Coupé au couteau, assaisonné moyen

Accompagné de frites maison, toasts et beurre 36.00

Menu Enfant jusqu'à 12 ans

Nuggets de poulet, légumes et frites maison 15.00

Steak haché du boucher, légumes et frites maison 16.00

OPTION VÉGÉTARIENNE

Tofu grillé au feu de bois

Accompagné de légumes et frites ou 27.00
gratin dauphinois, beurre Argentin

Grillé au feu de bois sauf le lundi midi, jeudi
midi et vendredi midi

Informations

Pour des raisons organisationnelles, notre grill-cheminée est en fonction à
chaque service sauf le **LUNDI MIDI, JEUDI MIDI ET VENDREDI MIDI**

Allergies ou intolérance, nous sommes à votre disposition pour tous
renseignements

Les origines des produits sont affichés en salle

Nos prix sont affichés en CHF et TVA 8,1 % incluse

Moyen de paiements : espèces ou carte bancaire (hors American Express et
Diners Club) dès 20.-

Les jours à forte affluence, il est préférable de réserver

Nous vous souhaitons un bon appétit!
Jennifer et Anthony

