

Les Entrées

Potage du moment	8,-
Salade verte	6,-
Salade mêlée	8,-
Rouleaux de printemps « Maison » et sa saladiné	11,-
Mousse de jambon « Campagnard » et sa saladiné	14,-
Saladiné de faisan poêlé au miel de Madagascar	16,-
Foie gras mi-cuit « Maison » et son magret de canard fumé garnis	19,-

* * *

Les Gastronomes

Tartare de boeuf « Tradition »	29,-
Sauté d'entrecôte de boeuf flambé « Woronoff »	42,-
Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin)	29,-
Sole « Meunière »	32,-
Ravioli « Artisanales » végétarien	27,-

Les Traditionnels

Hamburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	24,-
Cheeseburger « Maison » pommes frites	lard grillé + Fr. 2,-	25,-
Fondue moitié-moitié	(la portion : 250gr)	26,-
Viande séchée du Pays		8,-
Fondue chinoise Falli - Hölli « Exclusivité de la Clef »	(4 sortes de viandes marinées, dès 2 personnes)	39,-
Fondue chinoise « Cube-Marinée » du moment		

* * *

Le Coin Enfant (-12 ans)

Pasta Napoli		9,-
Mini steak de bœuf et sa sauce		16,-
Fondue chinoise (accompagné d'un adulte)	-> 6 ans 14,- -> 12 ans	19,-

* * *

Les Desserts

Moelleux au chocolat et sa glace		9,-
Crème brûlée aux framboises et vanille de Madagascar		9,-
Café Glacé	Avec Baileys ou Amaretto + 3,-	11,-
Sorbet : « Colonel », « Abricotine » ou « Williamine »	Mini coupe 7,-	12,-

Les Glaces & Sorbets du Pays

Café Choco-Brownies Vanille Caramel Mangue-Fruit de la Passion
Poire William Abricot Citron Framboise

La boule : 3,50

Supplément chantilly : 1,-