

Les Entrées

Salade verte	7,-
Salade « Maraîchère »	9,-
Nems d'automne « Maison » et sa salade (végétarien)	12,-
Le foie gras de Papa « Maison » garni	23,-

* * *

Les Gastronomes

Filet de bœuf sauce « Woronoff au poivre vert »	49,-
Cordon bleu « Terroir » (Filet de porc farci au jambon à l'os et Yacherin)	32,-
Filet de truite du Gottéron à la « Verveine citronnée »	39,-
Rognons de veau flambés au Rhum et épices de Madagascar	29,-
Ravioli « Artisanales » de saison et sa sauce	29,-

Nos assiettes sont accompagnées à choix :

Pommes frites, Pommes allumettes, Pasta Fresca ou Spätzli « Maison » (+ Fr. 3,-) et des légumes de saison
Nos viandes rouges sont spécialement rassies par nos soins

Les Traditionnels

Nos tartares sont coupés au couteau et servis avec des pommes frites, du pain grillé et du beurre

Tartare de truite rose « De la jardinière » 32,-

Tartare de bœuf « Tradition » 32,-

Notre fondue de viande est servie dès 2 personnes

Fondue chinoise Falli - Hölli « Exclusivité de la Clef » (4 sortes de viandes marinées à la montagnarde) 45,-

Fondue Moitié-Moitié (servie avec des pommes-de-terre et du pain) 28,-

Viande séchée du Pays 8,-

Hamburger « Maison » pommes frites lard grillé + Fr. 2,- 27,-

Cheeseburger « Maison » pommes frites lard grillé + Fr. 2,- 28,-

* * *

Le Coin Enfant (- 12 ans)

Pasta Fresca Napoli 8,-

Chicken Nuggets maison 9,-

Mini steak de bœuf et sa sauce 16,-

Fondue chinoise (accompagné d'un adulte) -> 6 ans 14,- -> 12 ans 19,-