



## Le Bœuf

	Pers.
Le filet braisé basse température aux morilles	18,50 €
Le faux-filet braisé «basse température» au Pinot Noir	16,50 €
L'émincé de filet de bœuf aux morilles	15,50 €
L'émincé de filet de bœuf «Stroganoff»	14,50 €
Le rosbœuf au four (entier) sauce forestière	13,50 €
La joue de bœuf braisée au Pinot Noir	11,50 €
Le bœuf «gros sel» à l'ancienne	10,50 €
Le mitonné de bœuf forestier	11,50 €

## Le Veau

	Pers.
Le steak aux morilles	17,50 €
Le steak aux girolles ou forestier	16,50 €
Le grenadin aux morilles	16,50 €
Le grenadin aux cèpes	15,50 €
Le carré aux essences des sous bois	16,50 €
Le duo de médaillons veau et porc aux champignons frais	15,50 €
La noix de veau braisée «basse température» sauce aux girolles	15,50 €
Le rondin de veau farci aux petits légumes et son jus	15,50 €
L'émincé à la zurichoise	12,50 €
La poitrine de veau farcie «recette de grand-mère»	13,50 €
Le sauté de veau Marengo	13,50 €

## Le Porc

Pers.

Le médaillon de mignon aux champignons	12,50 €
Le mignon de porc farci aux petits légumes	13,50 €
Le carré braisé «basse température» sauce forestière	11,50 €
Le steack aux girolles garni	11,50 €
La palette à la bière sauce moutarde	10,50 €
La joue de porc braisée au vin rouge	10,50 €
L'émincé de foie à l'alsacienne	8,00 €
La palette «bouteille» à l'ancienne à chauffer	le kilo 16,90 €
La palette «bouteille» et ses crudités fraîches	11,50 €

Tous nos plats sont garnis de 3 légumes et d'un féculent au choix, sauf indication contraire.

## La Volaille

Pers.

Le filet de pintadeau farci au foie gras, sauce périgourdine	14,50 €
Le suprême de pintadeau à la crème de morilles	13,50 €
Le filet de canard (entier) à l'ananas et au poivre vert	14,50 €
La cuisse de poulet au Riesling	9,00 €
La cuisse de poulet farcie, sauce aux champignons frais	10,50 €
Le filet de poulet à la crème	12,50 €
L'émincé de volaille au curry ou à la crème	9,50 €
La cuisse de lapin chasseur	12,50 €

Tous nos plats sont garnis de 3 légumes et d'un féculent au choix, sauf indication contraire.

## Le Gibier (en saison)

Pers.

La noisette de cerf au vinaigre de framboise	18,50 €
Le rôti de cerf «grand veneur» (à partir de 10 personnes)	14,50 €
Le civet de cerf	14,50 €
La gigue de chevreuil «grand veneur» (à partir de 10 personnes)	15,50 €

Le gibier est accompagné de spätzlés «maison», de chou-rouge et de fruits.



## Les garnitures

Spätzlés «maison»  
Gratin dauphinois  
Gratin gourmand aux girolles  
Haricots sautés à l'ail  
Fricassé de jeunes légumes et champignons  
Fagotin d'asperges vertes  
Chou-fleur à la Mornay  
Chou fleur nature  
Fagots de carottes  
Duo de carottes «Vichy»  
Carottes sautées aux graines de pavot  
Flan de légumes  
Flan de carottes et brocoli  
Courgettes sautées aux herbes  
Brochette de légumes  
Tomate provençale





## Les spécialités de la maison...

**La bouchée à la reine, nouilletes ou riz , salade verte**

Pers. 12,50 €

**Le baekaoffa (potée du boulanger) aux trois viandes**

Pers. 14,50 €

**La choucroute garnie**

Pers. 14,50 €

(lard frais - lard fumé - kassler fumé - viennoise - saucisse fumée)

**Le couscous royal**

Pers. 15,50 €

(bœuf - agneau - poulet - merguez)

**La paëlla**

Pers. 16,50 €

(cuisse de poulet-filet de lotte-gambas-émincé de veau-chorizo-crevettes)

**Le porcelet farci aux champignons des bois,sauce forestière**

Pers. 15,50 €

accompagné de spätzlés «maison» et de salade verte (à partir de 20 pers.)

**Le porcelet farci aux champignons des bois**

Pers. 15,50 €

accompagné d'un buffet de salades (à partir de 20 pers.)

**Le riz colonial**

Pers. 17,50 €

accompagné de beignets pomme et banane

## Sous la croûte.....

Le filet «Wellington» prêt à cuire

Kilo 37,50 €

Le mignon de veau au cognac prêt à cuire

Kilo 38,50 €

Le jambon fumé cuit en pâte à pain (prétranché)

Pers. 8,50 €

Le jambon fumé cuit en pâte à pain (prétranché) et ses crudités

Pers. 13,00 €

## Pour compléter vos repas... Les petits plus

Le plateau de fromages affinés garni

Pers. 5,20 €

L'assortiment de pains spéciaux (150gr/pers.)

Pers. 1,80 €

Le sorbet au choix

Pers. 2,80 €

Les desserts (voir carte)

