

Entrées

- *Salade verte .* 6. -
- *Salade mêlée.* 8. -
- *Tartare de saumon aux herbes fraîches.* 15. -
- *Raviolis chinois frits.* 9. -
- *Duo de rouleaux de printemps.* 9. -
- *Raviolis aux crevettes à la vapeur.* 9. -
- *Petits délices à la vapeur de Shanghai.* 9. -
- *Escargots à l'ail des ours et
beurre d'orties.* 15. -
- *Terrine de foie gras maison et sa
confiture d'oignons.* 15. -

Poissons

- *Filets de perche meunière* *Assiette* *36. -*
pommes nature ou pommes frites *Demi* *24. -*
et salade verte.

- *Tartare de saumon aux herbes fraîches*
et salade verte. *30. -*

- *Poêlée de Saint-Jacques et queues de crevettes*
à la sauce aux huitres persillées, riz parfumé
et salade verte. *38. -*

Viandes

- Magret de canard au miel épicé 35. -
- Entrecôte parisienne 34. -
- Steak de boeuf 29. -
- Tournedos de boeuf 42. -

Sauces aux choix:

| | |
|----------------|-------|
| Sauce morilles | 12. - |
| Beurre maison | 6. - |
| Au Pinot Noir | 6. - |
| Café de Paris | 3. - |

Les viandes sont accompagnées de gratin dauphinois ou de pommes frites et de légumes frais de saison.

Nos spécialités.

- *Cuisses de grenouilles persillées*
Timbale de riz, salade verte *35. -*

- *Tartare de boeuf coupé au couteau*
servi avec toasts, pommes frites
et salade verte . *36. -*

- *Ris de veau aux morilles, légumes de saison*
gratin dauphinois ou pommes frites. *38. -*

- *Rognon de veau à la moutarde de Meaux*
légumes de saison, gratin dauphinois ou
pommes frites. *36. -*

Desserts.

- *Profiteroles au chocolat* 11. -
- *Soufflé glacé maison à l'absinthe* 10. -
- *Crème brûlée maison* 9. -
- *Pruneaux au vin cuit, glace cannelle* 9. -
- *Cassata nature* 6. -
- *Cassata Maraschino* 8. -

Carte des glaces.

| | |
|---|---------|
| - Coupe Danemark. | 11. - |
| - Café glacé. | 11. - |
| - Coupe Alexandre. | 11. - |
| <i>Sorbet Mangue, framboise, abricot.</i> | |
| - Coupe la Pinte. | 12. - |
| <i>Glace chocolat, pistache, vanille, chantilly.</i> | |
| - Coupe Jamaïque. | 12. - |
| <i>Glace rhum-raisin, vanille, caramel, raisin au rhum et chantilly</i> | |
| - Coupe Palma | 12. - |
| <i>Glace caramel, café, vanille, sauce caramel et chantilly</i> | |
| - Les arrosés: | |
| <i>Sorbet citrons vert, vodka</i> | 12. - |
| <i>Sorbet abricot, abricot</i> | 12. - |
| <i>Sorbet poire, poire williams</i> | 12. - |
| <i>Sorbet framboise, framboise</i> | 12. - |
| - Les boules de glaces | |
| <i>Vanille, fraise, framboise, cannelle, caramel, chocolat, pistache, mangue, poire, citrons vert, café, abricot, rhum-raisins.</i> | |
| <i>La boule</i> | 3,80. - |
| <i>Supplément de crème</i> | 1,50. - |

La chasse

Les entrées:

- *Terrine de chevreuil maison.* 15. -
- *Carpaccio de chevreuil parfumé à l'huile de truffe et copeaux de parmesan.* 15. -

Les assiettes:

- *Civet de chevreuil garniture Grand-Mère.* 33. -
- *Médallions de chevreuil sauce Grand Veneur.* 43. -
- *Entrecôte de cerf sauce aux airelles.* 41. -
- *Emincé de chevreuil minute aux morilles.* 45. -

- *Nos viandes sont accompagnées de choux rouge, choux de Bruxelles, poire au vin rouge, marrons glacé, confiture d'airelle et de spätzli maison.*

Les desserts:

- *Vermicelles aux marrons.* 9. -
- *Vermicelles aux marrons et glace vanille.* 11. -