

## Les entrées

<b>Planchette Chaumière</b> 4 pces bruschetta, Gruyère, Vacherin, salami, jambon cru	<b>15.-</b>
<b>Salade verte</b>	<b>7.-</b>
<b>Salade mêlée</b>	<b>9.-</b>
<b>Salade caprese</b> Salade de tomates et mozzarella de bufflonne, basilic	<b>15.-</b>
<b>Carpaccio de bœuf</b> Fines tranches de bœuf crues sur lit de rucola et copeaux de Grana Padano	<b>25.-</b>
<b>Salade paysanne</b> Salade verte avec croûtons, saucisson et lardons sautés	<b>21.-</b>

## Les mets froids

<b>Roastbeef froid, sauce tartare et frites</b>	<b>28.-</b>
<b>Tartare de bœuf (160g), frites</b>	<b>29.-</b>

## Menus enfants

<b>Nuggets de poulet, frites et légumes</b>	<b>14.-</b>
<b>Spaghetti napolitain ou bolognaise</b>	<b>13.-</b>
<b>Pizza tomates mozzarella frites et ketchup</b>	<b>14.-</b>

## Les pâtes et gnocchi

	Petite	Grande
<b>Lasagne bolognaise</b>		22.-
<b>Fiorelli au citron et sa sauce au safran</b>		24.-
<b>Penne all'arrabbiata</b> Sauce tomate, ail, oignons, persil, basilic, piments	15.-	18.-
<b>Spaghetti carbonara</b> Lardons, crème et œuf	17.-	20.-
<b>Spaghetti bolognaise</b>	16.-	19.-
<b>Penne du patron</b> Emincé de bœuf. Sauce tomate, piments, ail, persil	24.-	28.-
<b>Spaghetti à l'ail et piment</b>	15.-	18.-
<b>Penne « Chaumière »</b> Crevettes sautées flambées au Cognac, herbes fraîches et crème tomatée	24.-	28.-
<b>Tagliatelle au saumon à la vodka</b> Saumon fumé flambé à la vodka et sauce crémeuse à la tomate	23.-	26.-
<b>Gnocchi au pesto rouge</b>	13.-	16.-
<b>Gnocchi aux bolets</b> Bolets, crème et grana padano	20.-	24.-

## Risotto

	Petite	Grande
<b>Risotto paysan</b> Poireaux, lardons, saucisson, tomate et grana padano	19.-	22.-

## Les viandes

Grenadins de porc sauce « Chaumière »	30.-
Pavé de bœuf (200g), sauce aux bolets	43.-
Escalope de poulet, sauce au citron vert	26.-
Steak de cheval (200g), sauce poivre vert	30.-

## Les poissons

Filets de perche meunière, sauce tartare	33.-
Pavé de saumon au citron	30.-

### Garnitures à choix

Pommes frites / pommes nature / riz / risotto

## Les desserts

Panna cotta aux petits fruits rouges	9,50
Tiramisu	10.-
Crème brûlée	10.-
Mousse au chocolat	9.-
Parfait glacé au Grand-Marnier	10.-
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	12.-

Tous nos prix s'entendent TVA 7,7% comprise



# CARTE DES METS

DESSERTS, VINS ET BOISSONS

MERCI DE VOTRE VISITE ET À BIENTÔT



## Notre spécialité

### La fondue chinoise

**100% bœuf**

**A discrétion**

Servie avec pommes frites, salade mêlée et quatre sauces maison

**32.-/pers** min 2 pers

Enfant de 5 à 12 ans 15.-

Enfant jusqu'à 4 ans offert