

PLATS CUISINES

FAIT MAISON

Prix par pers.

Bœuf bourguignon-----	8,50€
Carbonnade de bœuf (sauce à la bière) -----	8,50€
Bœuf au cidre -----	8,90€
Bœuf goulasch -----	8,50€
Sauté de veau, curry et gingembre -----	8,50€
Emincé de veau à la crème et champignons de Paris -----	8,50€
Rôti de veau savoyard (rôti farci à l'emmental, bardé de lard fumé, sauce vin blanc et fromage -----	9,90€
Mijotons de porc, sauce chasseur-----	8,50€
Filet mignon de porc aux morilles-----	13,30€
Sauté d'agneau Maître d'Hôtel -----	8,50€
Bouchée à la Reine aux ris de veau et <u>nouilles fine</u> aux croûtons-----	9,90€
Coq au Riesling -----	9,50€
Coq au vin -----	9,50€
Poulet fermier aux Riesling ou Provençale ou Crème champignon---	8,80€
Suprême de Pintade aux Morilles -----	12,30€

*Toutes nos viandes sont accompagnées :

AU CHOIX

Knoepfles,

Gratins dauphinois,

Brochette de légumes,

Légumes (flan, gratin, brunoise ou julienne),

Tomates à la provençale...

Pour une livraison chaude, un supplément de 5% vous est demandé.