

18.-

Nos Salades

Salade César

filet de poulet, parmesan, tomates, oeufs, lard fumé

Salade de chèvre chaud

lardons, croutons, poivrons et chèvre pané

20.-

Nos Tartares

Saumon

Baie rose, aneth, huile d'olive

Cheval ou Boeuf ou Cerf

servis avec pommes frites fraîches et toasts

Sauce au choix

Bois boudran : ketchup, moutarde, cornichons, échalotes, persil, estragon

Truffé : huile de truffe blanche, échalottes, persil, moutarde en grain, huile balsamique

Boissons

eau, coca, thé froid

Fr. 4.-

Desserts

Fondant au chocolat

Boule de glace vanille et chantilly

Tarte au citron meringuée

Fr. 10.-

Lundi 16

Jambon grillé
sauce madère

gratin dauphinois

Mardi 17

Demi poulet rôti
marinade de l'éléph

potatoes de terre sautées

Mercredi 18

Tartiflette de l'Eleph

salade

Jeudi 19

Joue de porc
braisée au cidre

tagliatelle

Vendredi 20

Paella maison
« la vraie »

faite devant vous !

Samedi 21

Vin chaud
&
plats à la carte

Nos Pâtes

Penne Carbonara

crèmes et lardons

Penne de l'Eleph

foie gras, chanterelles, magret de canard

Nos Poissons

Filets de perche

Meunière et sauce tartare ou Beurre citronné

servi avec pommes frites fraîches

Plats de Brasserie

Choucroute *super* garnie

joue de porc - saucisson vd - lard - vienne

Ris de veau aux chanterelles

servis avec tagliatelle

Paleron de boeuf fondant au vin

gratin dauphinois

Ribs de porc

sauce Jameson et maïs entier

Souris d'agneau braisé au vin rouge

servie avec tagliatelle

Plat du jour Fr. 16.-

avec salade composée