

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 30 nov

### Filet de poulet grillé

*penne rigate au pesto*

## Mardi 1er

### Mijoté de sanglier

*spatzli & tagliatelle*

## Mercredi 2

### Boeuf bourguignon maison

*tagliatelle*

## Jeudi 3

### Cordon bleu de dinde maison

*frites fraîches*

## Vendredi 4

### Filet de carrelet beurre de betterave

*légumes & semoule*

## Samedi 5

### Paella maison & 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

vins et bières à emporter

Un chaud tous les jours