

Nos Salades

La César	filets de poulet, tomates, oeufs, croûtons, <i>see césar maison</i>	Fr. 20.-
Chèvre chaud	servi en brick croustillante, miel, menthe, tomates confites	Fr. 20.-
La Gourmande	foie gras mi-cuit, magret fumé maison, figue et noix	Fr. 20.-

Penne maison

Penne Carbonara	vin blanc, oignons, ail, crème et lardons	Fr. 18.-
Penne de l'Eleph'	foie gras, chanterelles, magret de canard	Fr. 26.-

Plats de Brasserie

Choucroute <i>super</i> garnie	joue de porc - saucisson vd - lards - vienne	Fr. 23.-
Ris de veau poelés	crème aux chanterelles avec tagliatelles	Fr. 25.-
Cordon bleu de porc <i>façon éléphant</i>	servi avec frites et beurre citronné	Fr. 25.-
Pithivier de canard	épices et foie gras, gratin dauphinois	Fr. 26.-
Pulled pork <i>façon païmentier</i>	braisé au Jameson	Fr. 26.-

Fondue moitié-moitié au cidre 250 gr par personne <i>assiette pomme vapeur</i>		• Gruyère & vacherin	Fr. 20.-
		• Truffée	Fr. 25.-
		<i>assiette de viande séchée (100gr)</i>	Fr. 12.-

Croûte au fromage	avec viande séchée, cornichons et salade	Fr. XX.-
Burger de l'Eléph'	focaccia maison aux tomates confites, <i>see bbq</i> tomme de Genève, oignons confits, lard grillé, frites	Fr. XX.-

Provenance des viandes : canard : France boeuf, porc, poulet : Suisse cheval, sanglier, cerf : Espagne agneau : Irlande perche : Estonie moules : France ou Irlande

Salade ou soupe en entrée avec tous nos plats

www.elephantdanslacanette.com

Liste des allergènes disponible sur demande

Nos Andoises

Les Grillées

Pavé de cheval	200g	Fr. 22.-
Pavé de boeuf	200g	Fr. 26.-
Magret de canard	250g	Fr. 26.-
Entr. de sanglier	200g	Fr. 26.-
Le Cerf	200g	Fr. 26.-

Les Marinées

200g Poulet	ail, thym, et huile d'olive	Fr. 22.-
250g Agneau	coriandre, menthe, ail, l'olive	Fr. 26.-
250g Tofu	moutarde à l'ancienne, huile de sésame et miel 	Fr. 26.-

Nos Tartares

servis avec pommes frites et toasts 200gr

CHEVAL	Fr. 22.-	BOEUF	Fr. 26.-	CERF	Fr. 26.-	SAUMON <i>façon thai</i>	Fr. 22.-
sauce au choix		Bois boudran : ketchup, moutarde, cornichons, échalotes, persil, estragon Truffé : huile de truffe blanche, échalotes, persil, mout. grain, balsamique					

Nos Poissons et coquillages

servis avec frites fraîches

Filets de perche sauce tartare	Fr. 20.-
Filets de perche beurre citronné	Fr. 21.50
Moules de cordes à la bière	Fr. 22.-



Plat du jour du Lundi au Vendredi **Fr. 18.-**