

La grande carte

Salades

Mesclun de salade verte	7.00	
Mesclun de salade composée	8.00	18.00
Salade de caille, balsamique et son croquant	15.00	22.00
Salade de chèvre chaud	14.00	20.00
Salade César (poulet, parmesan et croûtons)		22.00
Salade Niçoise (thon, olives et oignons)		22.00
Salade Norvégienne (saumon, câpres et oignons)		22.00

Hors-d'œuvres

Carpaccio de saumon au miel et à l'aneth	15.00	
Foie gras au cognac et sel de Guérande, pain d'épices	18.00	
St-Jacques gratinés dans sa coquille	15.00	
Terrine de chevreuil	15.00	

Met reconnu

Roastbeef froid et sauce tartare accompagné de frites		26.00
---	--	-------

Spécialité de l'Oscar

Tartare de bœuf - 120 gr.		30.00
Tartare de bœuf - 180 gr.		34.00

Et c'est Vous le Chef !

Votre tartare coupé au couteau est assaisonné selon vos goûts.

Le chariot de dégustation vous est présenté.

Après un premier assaisonnement de base maison, vous choisissez votre alcool ainsi que les ingrédients qui l'accompagne !

Servi avec toasts, beurre et frites ainsi qu'un mesclun de salade verte en entrée

Pâtes

Penne carbonara		22.00
Penne au saumon		26.00

Viandes

Entrecôte à la sauce Oscar	36.00
Magret de canard au miel et romarin	34.00
Suprêmes de cailles aux marrons et foie gras	34.00
Tous nos plats sont servis avec des légumes de saison ainsi que du gratin dauphinois	

Chasse

Servi avec choux rouges, choux de Bruxelles, spätzlis, marrons et poires à Botzi	
Médallions de chevreuil et sa sauce aux airelles	41.00
Civet de chevreuil en sauce	33.00
Filet de lièvre à la sauce au vin cuit	38.00
Assiette de garnitures de chasse (sans viande)	22.00

Burgers

Le Végétarien : galettes de légumes, tomates, avocat et salade	22.00
Le Français : viande de bœuf, oignons, foie gras et salade	24.00
Le Traditionnel : viande de bœuf, oignons, tomates et salade	20.00
Tous les burgers sont servis avec frites et salade	

Fondues

Chinoise à gogo (bœuf, poulet et cheval), frites et salade (min. 2 personnes)	32.-
« Pas accepté pour les détenteurs de réduction ~ merci »	

Poissons

Gambas au curry vert, riz	32.00
Filets de perches frits, sauce tartare et frites	28.00
Tartare de saumon fumé servi avec toasts, beurre et frites	28.00

Desserts

Tarte Tatin aux pommes avec glace à la cannelle	12.00
Moelleux au chocolat et sa glace vanille	12.00
Crème brûlée à l'arôme vanille	9.00
Vermicelles ainsi que de la meringue et crème de la Gruyère	12.00