



Les Plats

Main Courses

Plat du jour (uniquement au déjeuner) Daily special (at lunch only)	23 CHF
Tartare de bœuf coupé au couteau et ses frites maison Hand-cut beef tartare and its french fries	33 CHF
Rognons de veau entier Whole veal kidneys	33 CHF
Rognons de veau émincés sauce moutarde à l'ancienne Veal kidneys sliced with old mustard	33 CHF
Ris de veau sauce morilles Veal sweetbreads with morels sauce	44 CHF
Andouillette de Troyes AAAAA© grillée nature Grilled sausage from Troyes	31 CHF
Andouillette de Troyes AAAAA© sauce moutarde Sausage from Troyes and mustard sauce	31 CHF
Le Burger de Charlotte au Cheddar, chèvre ou Reblochon & sauce BBQ maison The Charlotte's cheeseburger, Cheddar, goat chees or Reblochon Ingrédients supplémentaires : lard fumé 2.50, tapenade de truffe 5 ou double steak 8.5 Additional ingredients : bacon 2.50, truffle tapenade 5 or double steak 8.5	32 CHF
Cote de Bœuf suisse de la Grande Boucherie du Molard Prime rib of swiss beef from La Grande Boucherie au Molard	55 CHF Par personne
Cote de Bœuf blonde de Galice rassie 60 jours Prime rib of Rubia Galega beef dry aged 60 days	75 CHF Par personne
Entrecôte de bœuf grillée de la Grande Boucherie du Molard (*) Grilled entrecote	49 CHF
Entrecôte de bœuf sauce béarnaise (*) Entrecote with bearnaise sauce	49 CHF
Entrecôte de bœuf sauce poivre (*) Entrecote with pepper sauce	49 CHF
Entrecôte de bœuf sauce marchand de vin (*) Entrecote with red wine and shallots sauce	49 CHF

Entrecôte de bœuf de Galice rassie 60 jours grillée ou en sauce Entrecote of Rubia Galega dry aged 60 days		65 CHF
Poulet de Bresse (*) Bresse's Chicken		48.5 CHF
Pâtes fraîches de saison Fresh pasta		31 CHF
Lasagnes aux légumes Vegetables lasagnes		31 CHF
Daurade royale grillée (selon arrivage) Grilled sea-bream (according to delivery)		38 CHF
Turbot meunière (selon arrivage) (*) Turbot fish with beurre meuniere (according to delivery)		42 CHF
Quenelles de brochet de la Maison Malartre sauce nantua maison Pike-fish quenelles from la Maison Malartre with home-made crayfish sauce		37 CHF
Tartare de saumon d'Ecosse Scottish salmon tartare		36 CHF
Pavé de saumon d'Ecosse sauce à l'oseille Scottish salmon fillet with sorrel sauce		38 CHF
Pavé de saumon d'Ecosse grillé Grilled scottish salmon fillet		38 CHF
Homard bleu de Bretagne mayonnaise Blue lobster from Brittany with mayonnaise		54 CHF
Homard bleu de Bretagne grillé Grilled blue lobster from Brittany		54 CHF

Accompagnement au choix pour votre plats : frites fraîches maison, purée de pomme de terre nature ou à la tapenade de truffe, légumes de saison, risotto, riz, salade verte (accompagnement supplémentaire 2CHF)

Side dish included : home-made french fries, mashed potatoes nature or with truffle tapenade, seasons vegetables, risotto, rice, green salad (extra side dish 2CHF)

© Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique

Origine de nos viandes : Bœuf : Suisse et Espagne, Volaille : France (Bresse), Veau : Suisse, Porc : France