




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	34 CHF
Rognons de veau émincés sauce moutarde à l'ancienne Veal kidneys sliced with old mustard	34 CHF
Ris de veau sauce morilles (*) Veal sweetbreads with morels sauce	45 CHF
Andouillette de Troyes AAAAA grillée nature (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique) Grilled pork's intestines sausage from Troyes	33 CHF
Andouillette de Troyes AAAAA© sauce moutarde Grilled pork's intestines sausage from Troyes and mustard sauce	33 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	34 CHF
Côte de Bœuf suisse de la Grande Boucherie du Molard (min 1 kg) Prime rib of swiss beef from La Grande Boucherie au Molard	115 CHF tarif recommandé pour 2 personnes
Côte de Bœuf blonde de Galice rassie 60 jours (min 1 kg) Prime rib of spanish beef from Galicia dry aged 60 days	150 CHF tarif recommandé pour 2 personnes
Entrecôte de bœuf suisse de la Grande Boucherie du Molard grillée (*) Grilled swiss beef entrecote	49 CHF
Entrecôte de bœuf suisse de la Grande Boucherie du Molard sauce béarnaise (*) Swiss beef entrecote with bearnaise sauce	49 CHF
Entrecôte de bœuf suisse de la Grande Boucherie du Molard sauce poivre (*) Swiss beef entrecote with pepper sauce	49 CHF
Entrecôte de bœuf suisse de la Grande Boucherie du Molard sauce marchand de vin (*) Swiss beef entrecote with red wine and shallots sauce	49 CHF

Entrecôte de bœuf blonde Galice rassie 60 jours grillée ou en sauce Spanish beef entrecote from Galicia dry aged 60 days grilled or with sauce		65 CHF
Poulet de Bresse (*) Chicken from La Bresse		49 CHF
Pâtes fraîches de saison Fresh pasta		32 CHF
Lasagnes aux légumes Vegetables lasagnes		32 CHF
Daurade royale grillée préparée par nos soins (selon arrivage) Grilled sea-bream prepared by our care (according to delivery)		39 CHF
Turbot meunière préparé par nos soins (selon arrivage) (*) Turbot fish with beurre meuniere prepared by our care (according to delivery)		44 CHF
Quenelles de brochet de la Maison Malartre sauce nantua maison Pike-fish quenelles from la Maison Malartre with home-made crayfish sauce		38 CHF
Tartare de saumon d'Ecosse Scottish salmon tartare		37 CHF
Pavé de saumon d'Ecosse sauce à l'oseille Scottish salmon fillet with sorrel sauce		39 CHF
Pavé de saumon d'Ecosse grillé Grilled scottish salmon fillet		39 CHF
Homard bleu de Bretagne mayonnaise Blue lobster from Brittany with mayonnaise		57 CHF
Homard bleu de Bretagne grillé Grilled blue lobster from Brittany		57 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 2.50 chf)

Side dish included : home-made french fries, mashed potatoes nature or with truffle tapenade, seasons vegetables, risotto, rice, green salad (extra side dish 2.50 chf)

Supplément sauce béarnaise, poivre, marchand de vin, moutarde, oseille, morilles : 1.50 chf