













## Potages, Salades &amp; Entrées

Crème de légumes & ses croûtons		10.50	
Velouté de panais, croustons et chips de lard sec		12.50	
La Verte croquante, vinaigrette maison		8.50	
Méli-Mélo de crudités de saison, vinaigrette maison		10.50	
Duo de saumon mariné façon Graved Lax et fumé	en entrée	17.50	
Carpaccio de fenouil & sauce pleine de pep's	la portion	26.50	
Caesar salade classique	en entrée	15.50	
Salade romaine avec copeaux de parmesan, Croûtons, œufs, lard grillé et Caesar dressing	la portion	21.50	
Chicken Caesar salade	en entrée	18.50	
Salade romaine, éventail de poulet grillé avec copeaux de parmesan, croûtons, œufs et Caesar dressing	la portion	26.50	
Salade Gourmande	en entrée	18.50	
Fines tranches de magret de canard fumé et de foie gras Vinaigrette à la framboise	la portion	25.50	
Médallions de Foie gras de canard cuit au torchon accompagnés de Chutney à l'orange et mangue	en entrée	19.50	
	la portion	27.00	
Crottins de Chavignol gratinés sur salade	en entrée	16.50	
Vinaigrette primavera, lardons, tomates et pignons de pin	la portion	22.50	
Tataki de filet de bœuf mariné et son méli-mélo de légumes antipasti	en entrée	19.50	
	la portion	34.50	

## Pâtes maison

Rigatoni Forestier avec fricassée de champignons à la crème, Tomates séchées et copeaux de parmesan	en entrée	17.50	
	la portion	24.50	
Casarecce Méditerranée	en entrée	17.50	
Sauce crémeuse au pesto, pancetta Emilia Romagna, rucola et pignons torréfiés	la portion	24.50	

## Nos spécialités de Roesti

Rœsti Suisse gratiné au Vacherin Fribourgeois, garni de viande séchée	25.50	
Rœsti Astra avec fricassée de champignons frais à la crème	24.50	 
Rœsti Moléson avec une saucisse à rôtir aux herbes de montage et Vacherin fribourgeois AOP Accompagné une petite salade verte	25.50	



Végétarien / Gluten Free



Prix en CHF incl. 7.7% TVA

provenance des viandes | bœuf, veau, porc &amp; agneau : Suisse / volaille Suisse &amp; France

02/09/18

Si vous avez des questions au sujet d'allergies, n'hésitez pas à les poser à nos collaborateurs qui vous renseigneront.

## Poissons des lacs et de la mer

Provenance selon arrivages

* Filet de féra du lac poêlé au beurre blanc aux herbes	34.50
* Filets de perche des Alpes meunière avec légumes et garnitures à choix	41.50
<i>Nous vous servons toute l'année la perche Loë, 100% suisse, élevée sans antibiotiques et sans médicaments dans les eaux pures du massif du Lötschberg par Valperca SA</i>	
Sole meunière entière au beurre citron et persil	38.50
Pommes nature et légumes du moment	

## L'Assiette de Choucroute

avec saucisson vaudois, lard fumé, lard salé, saucisse de Vienne, cou de porc fumé, choucroute et pommes nature

27.50

gf

## Le Veau

* Paillard de veau grillé, sauce aux champignons et légumes du marché	~160g	39.00	gf
Paillard de veau grillé & salade rucola	~160g	35.50	gf
Servi avec copeaux de parmesan et vinaigrette de balsamique			
Emincé de veau à la zurichoise et rösti	160g	39.50	
* Escalope de veau viennoise et ses garnitures traditionnelles	160g	38.50	
* Cordon bleu maison de veau au Vacherin Fribourgeois		39.50	
* Emincé de foie de veau sauté aux fines herbes, servi avec roesti		29.50	

## Le Bœuf

Tartare de bœuf Swiss Made avec pommes frites			
Assaisonné à la moutarde « gros grains » au chasselas du Moulin de Sévery et accompagné de ses rosaces de Tête de Moine	140g	34.50	gf
Astra Royal Burger avec western potatoes	150g	25.50	
Steak haché maison de bœuf de nos Monts gratiné au Vacherin Fribourgeois			

## Les GRILLADES

De la Boucherie Ruchet à Vevey	~ 200g	44.50
* Entrecôte de Bœuf du Simmental rassie sur os durant 3 semaines	~ 300g	54.50
De la Boucherie Matthey à Vevey		
* Côtelettes d'agneau de Jaman à l'ail et fines herbes	~ 250g	39.50

*Pour accompagner vos grillades, toutes de viandes suisses, nous vous proposons :  
Beurre café de paris maison, sauce au poivre, sauce aux champignons ou sauce andalouse froide*

*\* Ces poissons et viandes sont accompagnés de légumes ainsi qu'au choix:  
Western Potatoes au maïs, pommes frites, roesti, pâtes maison, pommes nature ou riz*



Végétarien / Gluten Free



Prix en CHF incl. 7.7% TVA

provenance des viandes | bœuf, veau, porc &amp; agneau : Suisse / volaille Suisse &amp; France

02/09/18

Si vous avez des questions au sujet d'allergies, n'hésitez pas à les poser à nos collaborateurs qui vous renseigneront.