ENTRÉES		SAUCES	
Planchette des amis : terrine maison, rillettes de porc, viande séchée	18 chf	Beurre café de Paris	2 chf
Velouté Parmentier, bacon de viande séchée	12 chf	Sauce au poivre	3 chf
Œuf cocote à la crème de foie gras	14 chf	Beurre aux morilles	5 chf
Gravelax de saumon mariné par nos soins, émulsion à l'encre de seiche,		Sauce béarnaise	5 chf
blinis de sarrasin	17 chf	Sauce aux morilles	9 chf
L'os à moelle gratiné	14 chf	Rossini : médaillon de foie gras et sauce périgourdine	9 chf
Terrine de foie gras maison au vin jaune, confiture de figues	24 chf		
Salade mêlée, petite ou grande	8 chf / 12 chf	FONDUES (2 personnes minimum)	
		Chinoise de bœuf ou cheval, 220gr	35 chf
PLATS		Supplément de 100gr	8 chf
Joues de porc braisées aux fruits secs, gaufre salée et légumes de saison	32 chf	Bourguignonne de bœuf 220gr	37 chf 10 chf
Souris d'agneau fondante aux éclats de marrons, pomme mousseline,	36 chf	Supplément de 100gr Bourguignonne de cheval 220gr	36 chf
légumes du moment	30 CH	Supplément de 100gr	8 chf
Cuisse de canard confite, sauce au poivre, légumes du moment, pommes de terre douces rôties au four	34 chf	(Bouillon et sauces d'accompagnement *)	
VIANDES		POUR LES PETITS	
Entrecôte Charrue : entrecôte de bœuf 250gr servie sur poêlon,		Tagliatelles, sauce tomate	10 chf
beurre aux morilles, légumes de saison, frites *	43 chf	Cordon bleu de porc, frites *	15 chf
Supplément de 100gr	8 chf	Steak de bœuf, beurre café de Paris, frites *	16 chf
Châteaubriand pour deux personnes 500gr, par personne	48 chf		
Filet de bœuf, 200gr	45 chf	MENU ENFANTS	
Entrecôte de bœuf, 200gr	39 chf	Steak de bœuf, beurre café de Paris, frites *ou cordon bleu de porc, frites *	
Steak de bœuf, 200gr / 300gr	30 chf / 39 chf	Boisson 3dl au choix, boule de glace	19 chf
Pavé de bœuf lardé 200gr	35 chf		
Steak de cheval, 200gr / 300gr	29 chf / 38 chf	MENU VILARS	
Entrecôte de cheval, 200gr	37 chf	Salade mêlée, steak de bœuf ou cheval à la cheminée, beurre café de Paris, frites *,	00.16
Côte de porc rustique 300gr	34chf	légumes de saison, tarte du jour	36 chf
Tartare de bœuf, marinade maison, toasts grillés, frites *, 200gr / 250gr	30 chf / 35 chf		
La grillade du patron sur demande		MENU VAL DE RUZ	
POISSON		Velouté Parmentier, bacon de viande séchée ou Gravelax de saumon mariné par nos soins, émulsion à l'encre de seiche,	
Dos de cabillaud rôti sur peau , beurre blanc aux agrumes ,		Souris d'agneau fondante aux marrons, pomme mousseline, légumes de saison	
risotto de langue d'oiseaux	36 chf	ou pavé de bœuf lardé sauce au poivre, frites et légumes du moment .	
		dessert au choix	58 chf
PÂTES			
Pâtes * du moment, n'hésitez pas à nous demander	23 chf	DESSERTS	
		Notre choix de desserts du moment	
ACCOMPAGNEMENTS		Glaces artisanales	4 chf
Légumes de saison et frites * ou riz		Cher client, Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients plats sur simple demande de votre part.	