

## Carte pour le dîner et le weekend

### Entrées :

Soupe de poisson	13,50€
Escargots de Bourgogne avec beurre maître d'hôtel	6 pièces 13,50€/12 pièces 19,50€
Asperges à la flamande, avec saumon fumé	18,50€

### Plat :

Saumon rôti, huile vierge, avec polenta crémeuse, et asperges	30,00€
Thon mi-cuit, façon Tagliata, avec ratatouille et pommes de terre grenaille	32,50€
Mignon de porc, jus de viande au thym, purée de pommes de terre et asperges	28,50€
Filet de bœuf 250g avec Béarnaise ou beurre maître d'hôtel	35,00€
Côte à l'os 900gr pour 2 personnes	prix p.p. 39,00€
(Réservation 48h à l'avance) avec Béarnaise ou beurre maître d'hôtel	

### **Les deux plats sont servis avec frites et légumes au lard**

Bouchée à la reine, frites et salade	24,90€
"Wäinzoosis" purée de pommes de terre, sauce moutarde et légumes au lard	2 pièces 22,50€
	3 pièces 25,50€

### Dessert :

Moelleux au Chocolat, glace sésame noir	12,50€
Dame Blanche	10,00€
Café Glacé	9,50€

Plat végétarien sur demande 1 à 2 jours à l'avance