

## Cette semaine...

### Pour bien commencer...

Salade verte de saison, Vinaigrette au Fruits Rouges « Toute simple »	12.-
Carpaccio et Salade de petits Poulpes Huile de Sésame et Coriandre	18.-
Trio de Foie gras de Canard Maison Foie gras, Rebibe de foie gras fumé, pain brioché toasté, Crème brûlée au foie gras	29.-

### Arrivage de Bolets

Crème de Bolets de montagne, Lardons de jambon paysan, crème montée	Entrée	15.-
Brouillade aux Bolets (Œuf brouillé et bolets sautés)	Entrée	22.-
Cassolette de Bolets à la Bordelaise	Entrée	25.-
	Plat avec Riz	38.-

### Menu « Tout Champignons »

#### Cassolette de Chanterelles

\*\*\*\*

#### Emincé de Filet de Bœuf aux Bolets

Pommes Dauphines Maison et Légume du Marché

\*\*\*\*\*

#### Bricolet en Tulipe et ses fruits rouges

Chantilly et boule de glace

72.-

### Burger

« Retour d'Italie » Dans un magnifique pain foccacia, Smash de veau haché « écrasé à la minute sur la plancha », Mozzarella, tomates, salade et pesto de basilic.	28.-
« Le 1602 » Bun's au sésame, steak de bœuf maison, mayonnaise épicée, Œuf au plat, bacon maison, fromage, salade, tomate, cornichon, oignons confits.	28.-

## Les Ardoises

### Ardoises à 280 °C

Servies avec tian de légumes, sauce béarnaise et sauce barbecue, moelle de bœuf  
Ail confit, gros sel et polenta

### Choisissez votre accompagnement

Pommes frites Maison, pommes dauphine Maison ou riz 5.-

### Filet de Bœuf

Origine Suisse

Env. 110gr 37.-

Env. 150gr 46.-

Env. 200gr 52.-

Env. 300gr 69.-

Magret de Canette de Challans 31.-

Duo de Filet de bœuf et Magret de Canette de Challans 49.-

### Arrivage de Bolets

Emincé de Filet de Bœuf aux Bolets 48.-

Haricots verts et Pommes Dauphine

### **Servie et découpée devant vous à partir de deux personnes**

Châteaubriand p. pers 58.-

Magnifique pièce de filet de bœuf, env. 230gr p. pers  
Servies avec tian de légumes, sauce béarnaise, os à moelle  
Ail confit, gros sel et polenta

### Choisissez votre accompagnement

Pommes frites Maison, pommes dauphine Maison ou riz 5.-

### Tartares

Tartare de filet de Bœuf « coupé au couteau »

110gr 30.-

150gr 38.-

200gr 43.-

### Choisissez votre accompagnement

Pommes frites Maison, pommes dauphine Maison ou riz 5.-

Nos produits sont frais, fabriqués et transformés au Renfort  
Bœuf origine Suisse, Canard origine France., Poissons origine Atlantique Nord

7.7% Inklus