

## ENTREES

Salade de saison	9 .-
Œuf poché florentine et chanterelles sautées	20 .-
Gaspacho Andalou	16 .-
Mille-feuilles de tartare de bœuf	25 .-
Tomate mozzarella façon " des Bains "	18 .-

## POISSONS

Filets de perches meunières	
Pommes nature ou frites maison	44 .-
Dos de sandre du lac de Morat à l'ail noir de Lussery-Villars	
Garniture provençale	48 .-

## VIANDES

Filet de bœuf au curry rouge	
Riz sauté	
Légumes du marché	56 .-
Tartare de Filet de Bœuf	
Frites maison	
Toast et beurre	44 .-
Lapin aux chanterelles	
Knödel campagnard	46 .-

## MENU DEGUSTATION

*Dès deux personnes*

Tartare de filet de bœuf  
Rossini

---

Poulpe au caviar Malossol  
Melon et pastèque

---

Loup de mer aux chanterelles  
Crème d'artichauts

---

Filet d'agneau à l'emmentalaise  
Fine tartelette

---

Bleu de Fribourg et abricots

---

Dôme  
Fraises et chocolat

Découverte vins :

1 entrée	98.-	50.-	4 verres
2 entrées	115.-	60.-	5 verres
Compleat	135.-	70.-	6 verres