

Sélection des Viandes


Vous êtes pressé ? Veuillez svp nous en informer!

Portion enfant (moins de 12 ans) = 1/2 prix

- Cordon bleu** de poulet sauce carbonara 21,10
Cordon bleu pané crème champignons 24,90
Cordon bleu de veau pané sauce gorgonzola  NOUVEAU 28,50
Escalope Viennoise 22,80
Médailon de filet de Rumsteack de Boeuf 24,40
gratiné au gorgonzola et jus réduit au porto
Tagliata di filetto grana, rucola et tomates cerises  30,30
Escalope de veau grillée  26,90
Bouchée à la reine 21,60
Entrecôte Irish prime sauce aux trois poivres 250gr 30,40
Escalope de veau crème champignons 27,50
Filet Américain « fait minute » (tartare de bœuf) 29,10
Filet au poivre vert 30,80
Mixed grill maison 27,90
avec marinade d'oignons, romarin et huile d'olive extra-vierge, filet de bœuf, filet de poulet, saucisse Italienne, carré de porc, lard fumé
Saucisses Italiennes grillées 21,60
fondue de mozzarella, sauce à la moutarde de meaux
Châteaubriand (pour deux) accompagné de six légumes 74,10
Entrecôte Irish prime, grillée « maître d'hôtel » 250gr 29,90
avec marinade d'oignons, romarin et huile d'olive extra-vierge
Filet grillé sauce Béarnaise 30,80
avec marinade d'oignons, romarin et huile d'olive extra-vierge
Filet de bœuf Rossini avec foie gras poêlé 34,80

Choisissez l'accompagnement :

Gnocchi de pommes de terre « fait maison »
ou écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive ou Frites

 = plat léger