

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