

Nos classiques

Poissons

Filets de perche de Loë (Valais), sauce tartare CH 38.00

Viandes

Entrecôte de bœuf « Swiss Prime Beef » CH 200gr. 36.00
250gr. 40.00
300gr. 44.00

Escalope de veau viennoise CH 150gr. 29.00

Hamburger « HDC » CH 120gr. 24.00
100% bœuf assaisonné maison, sauce barbecue, oignons confits, oignons frais,
sauce tartare, bacon, salade

Notre sélection de tartares au couteau Selon carte

Végétarien

Veggie Bowl  20.00
(variation hebdomadaire)

Pour nos jeunes clients (< 12 ans)

1 Boule de glace offerte !

Suprême de poulet grillé, pommes frites, légumes CH 15.00

Tous les mets de la carte et menu du jour en demie portion - 10.- sur le prix

Le Hamburger sera simplifié : Pain bun, steak haché maison, sauce tartare, sauce barbecue, salade

Garnitures :




les plats sont servis avec la garniture du jour ou pâtes ou pommes frites

Du moment

Entrées

Velouté de courge de Chailly, noisettes torréfiées	8.00
Terrine de canard au porto, coings confits, doucette et vinaigrette à l'huile de noix	14.00

Mets au fromage

Fondue moitié-moitié	200gr		22.00
Croûte au fromage nature			18.00
Croûte au fromage jambon œuf au plat			22.00
Spätzli maison et oignons, gratiné au fromage de raclette			23.00

Desserts et entremets

Selon proposition du jour

Nos suggestions du jour complètent cette carte

Veuillez vous renseigner auprès de notre personnel en ce qui concerne la présence d'allergène dans nos préparations

Nos tartares

Tartares de bœuf suisse, assaisonnées à votre goût :

Léger, moyen, piquant

Servis avec toasts et frites

75gr. 150gr.

Le tartare « HDC »

26.00 32.00

Sauce relish, cornichons, câpres, échalotes, persil

Le tartare « Taquera Mexicaine »

27.00 34.00

Sauce chili taquera, chips tortilla et guacamole

Le tartare « Italia »

27.00 34.00

Huile d'olive, origan, basilic, jus de citron et vieux Pecorino

Le tartare « à la provençale »

27.00 34.00

Herbes de Provence, baguette gratinée au beurre d'ail