

PRINTEMPS - LA CHARRUE

LES ENTRÉES

Duo d'asperges, Œuf poché et sauce hollandaise, éclats de noisettes et chips de lard	18 chf
Tartare d'asperges Marinade au citron, Truite fumée et crème légère au wasabi	19 chf
Carpaccio de Langue de bœuf , gribiche à l'ail des ours, salade de radis et pois mange-tout	14 chf
L'os à moelle gratinée	14 chf
Croustillant de fromage de Chèvre, salade printanière aux pousses d'épinards	14 chf / 24 chf
Salade mêlée, petite ou grande	8 chf / 12 chf

LES VIANDES

Lapin à la moutarde, Galette à la romaine et légumes de saison	34 chf
Souris d'agneau confite à l'ail des ours, pomme mousseline maison et légumes de saison	37 chf
Joue de bœuf braisée toute la nuit à la bière blonde, tagliatelles et légumes de saison	32 chf

LES VIANDES - SPÉCIALITÉ DE LA CHARRUE

Entrecôte de bœuf Charrue : 250gr, beurre aux morilles, servie sur poêlon, Beurre persillade recette à Joël	43 chf
Supplément de 100gr	41 chf 8 chf
Chateaubriand pour deux personnes 500gr, par personne	49 chf
Filet de boeuf, 200gr	45 chf
Entrecôte de boeuf, 200gr	39 chf
Steak de boeuf, 200gr / 300gr	30 chf / 39 chf
Filet de cheval, 200gr	38 chf
Steak de cheval, 200gr / 300gr	29 chf / 38 chf
Tartare de boeuf, marinade maison, toasts grillés, frites *, 200gr / 250gr	30 chf / 35 chf
Tartare de cheval, marinade maison, toasts grillés, frites *, 200gr / 250gr	27 chf / 32 chf

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison et frites * ou riz

SAUCES

Beurre café de Paris	1.50 chf
Sauce au poivre	3 chf
Sauce à l'échalote et vin rouge	5 chf
Sauce béarnaise	5 chf
Beurre aux morilles	9 chf
Sauce aux morilles	9 chf
Rossini : médaillon de foie gras et sauce Périgourdine	11chf

PÂTES

Pâtes * du moment, n'hésitez pas à nous demander 23 chf

LES POISSONS

Filet de sandre Façon meunière, beurre noisette, riz pilaf et légumes de saison 35 chf

LES FONDUES (2 personnes minimum)

Toutes nos fondues sont servies avec bouillon ou huile, sauces d'accompagnement *	
Avec toutes les fondues, salade mêlée	8 chf
La fondue chinoise de boeuf ou cheval, 220gr	35 chf
Supplément de 100gr	8 chf
La fondue bourguignonne de boeuf 220gr	37 chf
Supplément de 100gr	10 chf
La fondue bourguignonne de cheval 220gr	36 chf
Supplément de 100gr	8 chf
La Fondue de La Charrue , viande de boeuf marinée aux épices et vin rouge, 220gr	39 chf
Supplément de 100gr	10 chf

POUR LES ENFANTS

Tagliatelles, sauce tomate	10 chf
Cordon bleu de porc, frites *	15 chf
Steak de boeuf ou de cheval 150gr, beurre café de Paris, frites *	16 chf
Steak de boeuf, beurre café de Paris, frites * ou Cordon bleu de porc, frites *	
Boisson 3dl au choix, Boule de glace	19 chf

LE MENU CÔTIÈRE

Duo d'asperges, œuf poché et sauce hollandaise, éclats de noisettes et chips de lard	
Joue de bœuf braisé toute la nuit à la bière blonde tagliatelles et légumes de saisons	
Café gourmand	62 chf

LE MENU VILARS

Salade mêlée	
Le steak de boeuf ou de cheval à la cheminée, beurre café de Paris, légumes de saison et frites *	
La tarte du jour	36 chf

DESSERTS

Notre choix de desserts du moment	
Glaces artisanales	4 chf

Cher client,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.