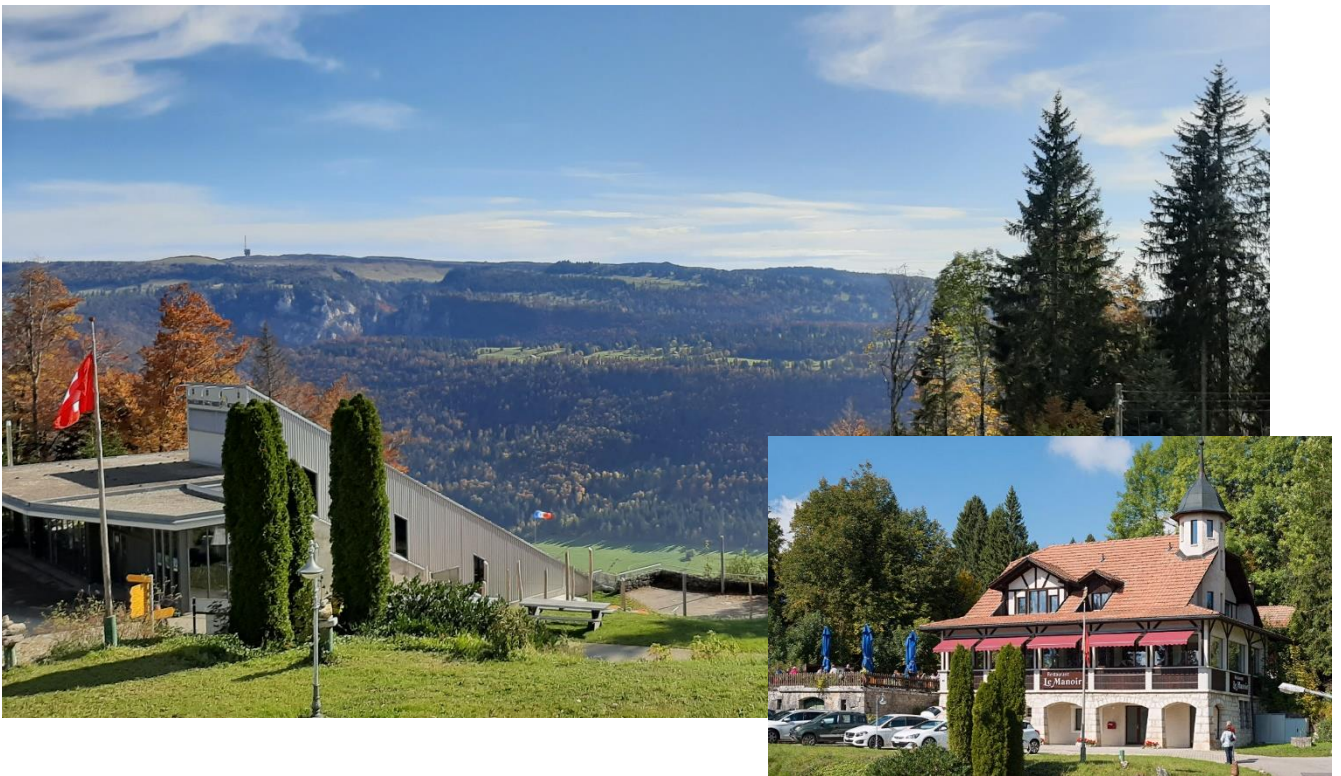




CARTE DES METS





ENTRÉES / VORSPEISEN:

Salade verte / <i>Grüner Salat</i>  	6.00
Salade mêlée / <i>Gemischter Salat</i>  	9.00
Assiette de bruschetta (4 pièces) / <i>Teller mit Bruschetta (4 Stück)</i> 	8.00
Saucisse sèche de la région (la pièce)   <i>Trockenwurst aus der Region (1 Stück)</i>	12.00
Plateau de fromages <i>Gemischtes Käseteller aus der Region</i> 	18.00
Plateau mixte (fromages et charcuteries de la région)  <i>Verschiedene Käse mit Aufschnitt aus der Region</i>	25.00

PLATS / HAUPTGANG

Filets de perche à la meunière, beurre noisette, frites maison, sauce tartare. <i>Eglifilets *Müllerinenart* an Nussbutter, hausgemachte Pommes frites, Tartar-Sauce</i>	32.00
Magret de canard rôti, garniture du moment <i>Gebratene Entenbrust, Tagesbeilage</i> 	36.00
Entrecôte de bœuf, garniture du moment <i>Rindsentrecôte, Tagesbeilage</i> 	39.00
Filet de bœuf, garniture du moment <i>Rindsfilet, Tagesbeilage</i>	49.00

 Sans Gluten / Glutenfrei,  Sans Lactose / Laktosefrei

Tous les prix en CHF et TVA incl. / Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Sauce :

Sauce aux morilles / <i>Morchelsauce</i> 	10.00
Sauce Manoir (réduction de la bière Guinness, citron confit, mangue confite) (<i>Reduktion von Guinness-bier, kandierte Zitronen & Mango</i>)  	7.00
Sauce aux champignons / <i>Pilzrahmsauce</i> 	6.50
Beurre maison / <i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>  	5.50
 Tartare de bœuf (viande de bœuf suisse hachée au couteau, cornichons, câpres, oignons, persil, moutarde, ketchup, jus de citron), pain grillé, beurre et frites maison <i>Rindstartar handgeschnitten (mit Essigurken, Kapern, Zwiebeln, Petersilie, Senf, Ketchup und Zitronensaft), dazu Toastbrot, Butter und hausgemachte Pommes frites</i>  	 33.00
 Tartare de bœuf Manoir (copeaux de grana panado, rucola, l'huile de truffe) pain grillé, beurre et frites maison <i>Rindstartar « Manoir » (Grana Panado-Spähne, Rucola, Trüffelöl), dazu Toast, Butter und hausgemachte Pommes frites</i>  	 36.00
 Tagliatelles fraîches aux champignons parfumées à l'huile de truffe <i>Tagliatelle mit frischen Pilze mit Trüffelöl.</i>	 24.00
 Gnocchi à la sauge (sauge, amandes, l'ail, parmesan, huile d'olive) <i>Salbeignocchi mit Mandeln, Knoblauch, Parmesan, Olivenöl.</i> 	 24.00
 Fondue Tête de Moine	 25.00

 Sans Gluten / Glutenfrei,  Sans Lactose / Laktosefrei

Tous les prix en CHF et TVA incl. / Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



Le coin des enfants / Kinderecke

Portion de frites / <i>Portion Pommes frites</i>  	6.50
Tagliatelles au beurre / <i>Tagliatelle mit Butter</i>	12.00
Chicken nugget avec frites maison / <i>Chicken-Nuggets, hausgemachte Pommes frites</i> 	14.00
Steak haché de bœuf (viande de bœuf de la région), frites maison <i>Rindshacksteak (Rindfleisch aus der Region), hausgemachte Pommes frites</i> 	14.50

 Sans Gluten / Glutenfrei,  Sans Lactose / Laktosefrei

Tous les prix en CHF et TVA incl. / Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.