

Nos Viandes

LE BŒUF SUR GRILL (poids indiqués avant cuisson +/- 10 grs)

<i>Le filet.....</i>	<i>240 g.....</i>	<i>25,00€</i>
<i>L'entrecôte.....</i>	<i>250 g.....</i>	<i>19,00€</i>
<i>L'entrecôte double.....</i>	<i>450 g.....</i>	<i>25,00€</i>

L'AUTRUCHE

<i>Le pavé.....</i>	<i>160 g.....</i>	<i>15,00€</i>
---------------------	-------------------	---------------

LE KANGOUROU

<i>Le filet.....</i>	<i>180 g.....</i>	<i>16,00€</i>
----------------------	-------------------	---------------

LES SAUCES

<i>Poivre vert.....</i>	<i>3,00€</i>
<i>Béarnaise.....</i>	<i>5,00€</i>
<i>Echalotes.....</i>	<i>4,00€</i>
<i>Bleu.....</i>	<i>4,00€</i>
<i>Morilles.....</i>	<i>6,00€</i>

L'AGNEAU

<i>La souris jus au thym.....</i>	<i>15,00€</i>
<i>Le carré d'agneau aux légumes croquants.....</i>	<i>18,00€</i>

LE VEAU

<i>Le palet de veau façon du chef.....</i>	<i>18,00€</i>
<i>L'escalope de veau Savoyarde.....</i>	<i>16,00€</i>

LA VOLAILLE

<i>Le tournedos de canard sauce façon meurette.....</i>	<i>16,00€</i>
<i>Les filets de cailles rôties aux raisins.....</i>	<i>15,00€</i>
<i>Le suprême de pintadeau forestier.....</i>	<i>15,00€</i>

Toutes nos viandes sont servies avec légumes et, au choix : gratin Savoyard, frites fraîches ou pâtes fraîches, gratin de Crozet ou riz