

## Carte Rôtisserie des Princes-Evêques

### Les Entrées

Ardoise Jurassienne      Petite 10.-      Grande 15.-

Salade verte 6.-      Salade Mêlée 8.-

Carpaccio de bœuf roquette et parmesan 15.-

Carpaccio de poulpe ,ail et menthe fraîche 17.-

### Nos grandes salades

Salade de Chèvre chaud et copeaux de jambon cru maison 22.-

Salade Norvégienne à l'avocat et saumon fumé maison 22.-

Salade César (poulet crouton œuf dur tomate et parmesan) 20.-

### Les Viandes

Steak de Bœuf, beurre café de Paris (200g) 27.-

Hamburger tradition 18.-

Ribs de porc mariné au miel (400g) 24.-

Travers de veau aux épices (400g) 28.-

Coquelet à la broche (500g) 25.-

Brochette du Rôtisseur (200g) Volaille, porc, agneau, rumsteak 22.-

Tartare de bœuf( 150g) 30.-

Entrecôte de Bœuf (200g) 34.-

Filet de Bœuf (180g) 38.-

### Les Accompagnements

Tagliatelle fraîche ou Frites

### Sauces aux choix

Morilles 6.-    Roquefort 5.-    Vigneronne 4.-

Moutarde 4.-    Poivre vert 4.-

### Les Viandes affinées de notre cave

Entrecôte de Bœuf grillée 43.-

Côte de Bœuf pour 2 pers.(800g) 48.- par pers.

### Les Douceurs

Assiette de Fromage 12.-

Coupe Danemark 12.-

Coupe Romanoff 12.-

Omelette Norvégienne flambée 15.-

Crème brûlée à la vanille 10.-

Sorbet arrosé Prune, poire, abricot, citron 8.-

Le Moelleux chocolat 12.-

Origine des viandes : Suisse

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

## Carte des Vins Rôtisserie

	1dl	5dl	6te
Fendant	3.60	18.-	
Johannisberg	4.50	22.-	
Epesses	5.20	25.50	
Yvorne	5.00	25.-	
Œil de perdrix VS	4.-	20.-	
Œil de perdrix NE	6.-	30.-	
Pinot Noir VS	4.20	21.-	
Etincelle(assemblée VS)	4.50	22.-	
Syrah(VS)	5.60	28.-	
Gamadeus(assemblée )	5.-	25.-	
Réserve du domaine Bézier Blanc	3.80		25.-
Réserve du domaine Bézier Rosé	3.80		25.-
Réserve du domaine Bézier Rouge	4.00		28.-
Preixanium, Roussillon			33.-
Mas Arnaud, Côte du Rhône			35.-
Mas Ste Croix, Vaucluse			38.-
Primitivo, Italie		23.-	
Rosso Toscana ,Italie			30.-