

Nos Desserts:

Mousse à la mandarine	10fr
Crème brûlée au thé de Noël	10fr
Hougat glacé aux noix	10fr
Meringues à la crème de Gruyère et sureau	14fr
Moelleux au chocolat et sirop d'épices	12fr
Coupe du Jaman (glace vanille, cerises au kirsch)	12fr

Notre Carte de la pinte:

Protée au fromage	16fr
Fondue moitié-moitié	21fr
à l'ail des ours	23fr
Menu du jour à la pinte	18,50fr
au restaurant	25fr
Planchette de charcuteries et viande séchée	23fr
Le Pâté de ma mère	
14fr	
Les macaronis de chalet (lardons, crème, fromage)	
16fr	
Meringues à la crème de Gruyère	
12fr	

Nos Prus au verre

Nous acceptons les euros mais aucune monnaie ne sera rendue sur la facture. Merci de votre bonne compréhension. Carte de crédit 40fr minimum

WE ACCEPT EUROS BUT NO
CHANGE WILL BE RETURNED
(EXACT PRICE PLEASE)

Carte du restaurant

Nos Entrées:

<i>Crème de châtaigne</i>	<i>9fr</i>
<i>Salade mêlée</i>	<i>12fr</i>
<i> Carpaccio de betterave</i>	<i>13fr</i>
<i>Le pâté de ma mère</i>	<i>14fr</i>
<i>Salade de saumon mariné au whisky</i>	<i>17fr</i>
<i>Tartare d'algue Bretonne</i>	<i>18fr</i>
<i>Foie gras de canard au torchon</i>	
<i>20fr</i>	<i>FR.EU</i>

Nos spécialités :

<i>Filet d'omble au caramel beurre salé et coing</i>	<i>35fr</i>
<i>Phoucroute de turbot et beurre blanc à la bière</i>	<i>36fr</i>

Nos Viandes:

<i>Rognons de veau</i>	<i>.fr</i>	<i>35fr</i>
<i>Paille en crapaudine scc piment et ail</i>	<i>.fr</i>	<i>35fr</i>
<i>Escalope de veau au roquefort</i>	<i>.fr</i>	
<i>42fr</i>		
<i>Filet de bœuf scc bordelaise</i>	<i>.ch</i>	
<i>42fr</i>		

Nos Plats végétariens:

<i>Cannellonis ricotta épinards</i>	<i>26fr</i>
<i>Galettes végétariennes et sa sauces tomates</i>	<i>24fr</i>