

LES ARDOISES



Pavé de Bœuf	CH	200 gr.	33.—
Pavé de Bœuf Gentleman	CH	250 gr.	39.—
Bonnie & Clyde	CH	200 gr. Filet Kangourou & Pavé Boeuf	32.—
Filet de Kangourou	AUS	200 gr.	31.—
Entrecôte de Cheval	CA	200 gr.	36.—
Entrecôte de Cheval Ranger	CA	250 gr.	42.—
Duo Steakhouse	CH	200 gr. Pavé Boeuf & Filet Boeuf	39.—
Filet de Bœuf Lady	CH	150 gr.	43.—
Filet de Bœuf	CH	200 gr.	49.—

Pour les Grandes Faims 300gr. – 350gr. – 400gr. – 450gr. – 500gr.
Chaque 50 gr. supplémentaire 6.—



Toutes nos viandes sont servies avec la cuisson *Saignant*
Merci de préciser à la commande la cuisson Bleu.



Les Ardoises sont servies avec une salade verte et à choix ...

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| ▶ 1 Garniture : | ▶ 1 Sauce faite <i>Maison</i> : |
| ▶ Pommes Frites | ▶ Sauce Poivre Vert |
| ▶ Rösti à la Valaisanne, au fromage | ▶ Sauce House Café de Paris |
| ▶ Riz Basmati | ▶ Sauce Forestière |
| ▶ Légumes Mixtes du Moment | ▶ Sauce Barbecue |
| ▶ Epis de Maïs | ▶ Sauce Moutarde à l'Ancienne |

2^{ème} Garniture en Supplément 6.—

Couper la viande sur la partie bois la pierre dégagera ainsi un maximum de chaleur tout au long de votre repas

LES TARTARES Servi avec Toasts Grillés, Beurre et Frites

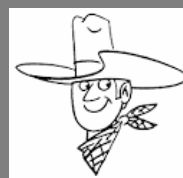
Tartare de Bœuf Traditionnel Small	CH	100 gr	28.—
Tartare de Bœuf Traditionnel	CH	200 gr	37.—
Tartare de Kangourou Exotique aux 3 curry	AUS	200 gr	36.—

Coupés au couteau et assaisonnés à la minute par notre team de cuisine.

LES RIBS DE PORC Sauce Barbecue

Travers de porc caramélisés	CH	env. 250 gr	27.—
Travers de porc caramélisés Cow-Boy	CH	env. 500 gr	35.—

Servi avec Country Potatoes



LE POISSON Servi avec une salade verte

Filets de perche Meunière, Sauce Tartare 31.—
à choix frites ou riz

LE COIN DES ENFANTS jusqu'à 12 ans

Junior Burger * frites	ketchup/mayonnaise	90 gr	13.—
Croque-Monsieur frites			10.—

