



LES ARDOISES

Servies avec une salade verte et à choix : 1 Sauce et 1 Garniture

Toutes nos viandes sont servies avec la cuisson *Saignant*

Merci de préciser à la commande la cuisson Bleu.



Pavé de Bœuf	CH	200 gr.	35.-
Pavé de Bœuf Gentleman	CH	250 gr.	41.-
Ardoise du Boucher « Araignée de Bœuf »	CH	200 gr.	34.-
Bonnie & Clyde	CH	200 gr. Filet Kangourou & Pavé Boeuf	34.-
Filet de Kangourou	AUS	200 gr.	33.-
Entrecôte de Cheval	CA	200 gr.	38.-
Entrecôte de Cheval Ranger	CA	250 gr.	44.-
Duo Steakhouse	CH	200 gr. Pavé Boeuf & Filet Boeuf	41.-
Filet de Bœuf Lady	CH	150 gr.	44.-
Filet de Bœuf	CH	200 gr.	50.-

Pour les Grandes Faims 300gr. – 350gr. – 400gr. – 450gr. – 500gr.

Chaque 50 gr. supplémentaire 6.—

▶ 1 Sauce faite Maison :

- ▶ Sauce Poivre Vert
- ▶ Sauce House Café de Paris
- ▶ Sauce Forestière
- ▶ Sauce Barbecue
- ▶ Sauce Moutarde à l'Ancienne

▶ 1 Garniture

- ▶ Pommes Frites
- ▶ Rösti à la Valaisanne, au fromage
- ▶ Riz Basmati
- ▶ Légumes Mixtes du Moment
- ▶ Pomme de terre et sa crème acidulée

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

Servis avec Toasts Grillés, Beurre et Frites

		<u>100 gr</u>	<u>200 gr</u>
• Tartare de Bœuf Traditionnel	CH	29.-	38.-
• Tartare de Kangourou Exotique aux 3 curry	AUS	28.-	37.-

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



LES RIBS DE PORCS

Servis avec Country Potatoes, et sauce Barbecue

• Travers de porc caramélisés	CH	env 250 gr	29.-
• Travers de porc caramélisés « Cow-Boy »	CH	env 500 gr	37.-



LE POISSON

Servi avec une salade verte, frites ou riz

• Filets de perche Meunière, Sauce Tartare	RUS/EST		32.-
--	---------	--	------



LE COIN DES ENFANTS

jusqu'à 12 ans

Junior Burger * frites	ketchup/mayonnaise	90 gr	13.-
Nuggets de Poulet frites			12.-