

**NOM & PRENOM:****TEL:****DATE DE RETRAIT:****A RETIRER DE 11 H 30 A 15 H 00****ENTREES FROIDES**

- Terrine de foie gras de canard **12,00 €**  
(chutney aux figues, petits pains aux abricots)
- Marbré de pintade confite et foie gras de canard, salade composée **11,00 €**
- Filet de saumon «Belle vue», salade de vermicelles aux petits légumes **10,50 €**
- Terrine de poissons d'eau douce, crudités **10,50 €**
- Saumon fumé maison (les 100 g) **4.00 €**

**POISSONS (non garnis) \***

- Filet de sandre en croûte, sauce Riesling **12,00 €**
- Riz à l'espagnole (lotte, crevettes, St Jacques, chorizo) **14,00 €**
- Filet de saumon soufflé, sauce aux champignons **11,00 €**
- Filet de lieu jaune farci aux petits légumes, sauce safran **12,00 €**
- Feuilleté aux fruits de mer **10,00 €**

**VIANDES (non garnies)**

- Filet de bœuf façon Wellington (à partir de 2 personnes) **13,50 €**
- Mignon de veau en croûte aux herbes (à partir de 2 personnes) **13,50 €**
- Caille désossée farcie au foie gras **12,00 €**
- Civet de sanglier **10,00 €**
- Suprême de pintade farci aux morilles **11,00 €**
- Jambon en croûte, crudités (à partir de 6 personnes) **11,50 €**

**GARNITURES**

- Schniederspatles
- Riz pilaf aux épices
- Gratin Dauphinois **2,00 € / personne (300 g)**
- Spatzles
- Poêlée de légumes frais

QUANTITE	PRX UNITAIRE T.T.C	TOTAL
----------	--------------------	-------

	<b>12,00 €</b>	
	<b>11,00 €</b>	
	<b>10,50 €</b>	
	<b>10,50 €</b>	
	<b>4,00 €</b>	
	<b>12,00 €</b>	
	<b>14,00 €</b>	
	<b>11,00 €</b>	
	<b>12,00 €</b>	
	<b>10,00 €</b>	
	<b>13,50 €</b>	
	<b>13,50 €</b>	
	<b>12,00 €</b>	
	<b>10,00 €</b>	
	<b>11,00 €</b>	
	<b>11,50 €</b>	
	<b>2,00 €</b>	
	<b>2,00 €</b>	
	<b>2,00 €</b>	
	<b>2,00 €</b>	
	<b>2,00 €</b>	

**TOTAUX**