

Les entrées

Salade verte	7
Salades fraîches, vinaigrette maison légère.	
Salade mêlée	10
Mélange de salades fraîches, vinaigrette maison légère.	
Feuilleté de chèvre chaud	19
Figue & oignons rouges légèrement caramélisés.	
Velouté de butternut	13
Parfumé d’une pointe de cannelle.	
Les pâtes fraîches	
Tagliatelle au saumon	25
Sauce crémeuse et citronnée, relevée d’aneth.	
Manti revisité	23
Tortellini épinards-ricotta, sauce yaourt à l’ail, tomate et piment doux.	
Tagliatelle aux morilles	28
Sauce morilles, touche d’ail, d’oignon et persil.	
Lasagne	24
Lasagnes gratinées au bœuf, bolognaise et béchamel.	

Les grillades du DAG

Filet de bœuf 200 / 300g	45/54
Filet de bœuf grillé selon votre choix.	
Côte de bœuf	45
Une côte de bœuf grillée, entre 420 à 450g.	
Pièce du boucher	32
Une pièce de boeuf selon arrivage, à 200g.	
Jarret d’agneau confit au miel	42
Grenaille de pommes de terre et légumes frais.	
Escalope à la crème	29
Escalope de poulet à la crème, aux fines herbes et à l’ail.	
Suprême morilles	36
Suprême de poulet grillé, sauce aux morilles.	
Viande accompagnée de frites maison, gratin dauphinois ou légumes du moment.	
Sauce au choix : poivre, Café de Paris ou tartare. Morilles +8 CHF.	

Les poissons

Filet de perche de l’est	33
Frites maison et sauce tartare.	
Poisson du moment	29
Poisson du moment selon arrivage.	

Les fondues

La traditionnelle	27
Vacherin et gruyère	
Aux morilles	34
Vacherin et gruyère	
À la bière	29
Vacherin et gruyère	

Les p’tits du DAG

Poulet Krousti’Kids	15
Filets de poulet panés, frites maison et salade verte.	
Lasagne du p’tit chef	16
Lasagnes gratinées au bœuf, bolognaise et béchamel.	
Gratin des enfants	12
Gratin dauphinois et salade verte.	

Les desserts

Café gourmand	14
Un café, espresso ou thé suivi de trois petits desserts.	
Mousse au chocolat	10
Mousse aérienne, légère pour une douceur délicate.	
Tiramisu	12
Mascarpone, café et amaretto : une douceur légère.	
Création du moment	17
Une création surprenante, selon l’inspiration du chef.	
Crème brûlée	13
Crème à la vanille, croûte de sucre caramélisé.	

Provenances :

Provenance de nos viandes : Le bœuf provient de Suisse, l’agneau d’Irlande et la volaille de Hongrie.

Provenance de nos poissons : Les filets de perche proviennent d’Estonie.