

ENTRÉES CHAUDES

<i>Consommé : nature</i>	5.50
<i>Consommé : au porto</i>	8.50
<i>Consommé : à l'œuf et croutons à l'ail</i>	7.50

ENTRÉES FROIDES

<i>Cocktail de crevettes : Sauce calypso</i>	11.50
<i>Caprese : Tomate, mozzarella, basilic</i>	12. --
<i>Chevre chaud : sur crouton et salade</i>	12.50
<i>Carpaccio de Bœuf Rucola et Grana-Padano</i>	20.50
<i>* Salade verte</i>	6. --
<i>* Salade mêlée</i>	9. --
<i>* seulement en accompagnement</i>	

PÂTES

<i>Spaghetti puttanesca : olive, ail, tomate, câpres, anchois</i>	19.50
<i>Spaghetti au vongole veraci</i>	23.50
<i>Penne carbonara : lard, crème, œuf</i>	21. --
<i>Penne vodka : flambés à la vodka, crème, tomate</i>	21.50
<i>Tagliatelle Diligence : entrecôte de cheval en cube, ail, piment</i>	25.50
<i>Tagliatelle Créole : crevettes royales, curry, crème</i>	25.50
<i>*Pappardelle à la truffe</i>	28.50
<i>*(Pâtes larges aux œufs)</i>	
<i>Possibilité aussi avec rigatoni sans gluten !</i>	

FARCIE

<i>Tortelloni ricotta-épinards, à la crème</i>	24. --
<i>Cannelloni à la viande, gratiné</i>	23.50
<i>Gnocchi aux 4 fromages : gratiné, basilic, ou tomate</i>	22.50

Ici, on ne sert pas des pâtes précuites et réchauffé et les sauces sont préparés à la commande.

VIANDES

Cheval : -USA-

<i>Entrecôte</i> nature 150gr.	26. --
<i>Entrecôte</i> nature 200gr.	34. --
<i>Entrecôte</i> nature 300gr.	39. --

Bœuf : -suisse- 1^{er} qualité (1A)

<i>Entrecôte</i> nature 150gr.	29. --
<i>Entrecôte</i> nature 200gr.	39. --
<i>Entrecôte</i> nature 300gr.	46. --

<i>Beurre</i> café de paris	4. --
<i>Sauce</i> poivre vert	5. --
<i>Sauce patron</i> : ail-gros sel marin-poivre concassé...	5. --

<i>Bavette de bœuf à l'échalote, frites, salade</i>	26.50
<i>Tartare de bœuf</i> 180gr. Frites, toast et beurre	35. --
<i>Petite portion</i> 120gr.	29. --

Veau : -suisse-

<i>Pavé au miel et thym</i>	40.50
<i>Saltinbocca alla Romane</i>	42. --
<i>Piccata Milanaise</i> « œuf-parmesan »	39.50
<i>Escalope Milanaise</i> « panée »	39.50
<i>Escalope Valdôtaine</i> « jambon-fromage »	41.50

Nos mets sont servis : légumes et frites du jour, ou Pâtes, ou Riz.

Mes fournisseurs, La proximité

- HOHL Boucherie, L'Isle
- MULLER Primeur, Goumoens-la-Ville
- SANTOS Poissons, Vuitebœuf
- SAMAS Gastronomie, Crissier

LE PATRON VOUS PROPOSE

Poissons et crustacés

<i>Filets de perches frais</i> selon arrivage 250gr frites, salade	38.50
<i>Crevettes royal</i> glacées au rhum, riz basmati, salade « Relevé »	33.50
<i>Crevettes royal</i> sautés à la provençale, riz basmati, salade (Crevettes décortiquée)	34.50

Conviviale

* <i>Fondue bourguignonne</i> , (cheval ou bœuf) 200 gr. Min. 2 pers. P.p.	39.50
<i>Sauces</i> : tartare, ail, barbecue.	

Fromages

<i>Assiette valaisanne</i> jambon cru, lard, viande séchée, fromage	21.50
<i>Assiette portion</i> fromage	9.50
* <i>Fondue au fromage</i> Min. 2 pers. P.p.	22.50
*servi uniquement au café	

Farandole de salades

<i>Le saladier du boucher</i> à huile de noisette et balsamique (Servi avec une entrecôte ni chaud ni froid coupé en lamelles)	28.50
<i>Fermière</i> : verte, poulet, maïs, œuf.	19. --
<i>Salentina</i> : salade, mozzarella, tomates, olives, anchois.	19. --
<i>Chèvre chaud</i> sur crouton et salade	21.50

Pour les enfants

<i>Portion de frites</i>	6. --
<i>Mini pizza</i> au jambon et dessert	10.50
<i>Jambons griller</i> frites et dessert	10.50
<i>Entrecôte de cheval ou bœuf</i> 100gr. Frites et dessert	14.50
<i>Dessert</i> : une boule de glace à choix	