

# Entrées

## ENTRÉES FROIDES

Salade verte .....	6.-
Salade mêlée .....	8.-
Assiette de fromage .....	14.-
Planchette mixte .....	29.-
Pâté en croûte de foie gras et canard .....	26.-

## ENTRÉES CHAUDES

Croûte aux champignons .....	21.-
Croûte aux morilles .....	29.-
Crème de petits pois, chèvre, magret de canard fumé .....	20.-
Œuf parfait, lit de chanterelles, noisettes .....	21.-
Noix de Saint-Jacques aux poireaux .....	25.-
Raviolis maison au foie gras, champignons, émulsion truffes .....	26.-
Carpaccio de bœuf, rucola et parmigiano .....	25.-
Aubergines parmigiana .....	25.-

# Poissons – Fruits de Mer

Poissons : selon arrivage, livraisons tous les jours

Filets de perche .....	32.-
Filet de daurade / Filet de loup de mer .....	35.-
Gambas à la provençale / Gambas flambées cognac ou pastis .....	39.-
Mousseline de cabillaud, réduction bisque, poêlé d'épinards .....	39.-
Loup de mer au gros sel .....	49.-

## Pizza

Margherita 14.-	Prosciutto 17.-	Verdura 19.-
Hawaii .....	Jambon, Ananas, Champignons	18.-
4 Stagioni .....	Jambon, Champignons, Poivrons, Artichauts	19.-
Lion d'Or .....	Merguez, Poivron, Olives noires, Artichauts	19.-
Mama .....	Bolognese, Aubergines	19.-
Focaccia Parma .....	SANS TOMATE - Mozzarella, Jambon Parme	21.-
4 Formaggi .....	Taleggio, Gorgonzola, Fontina, Mozzarella	21.-
Jambon Parme Rucola .....	Jambon de Parme, Rucola, Copeaux Parmesan	23.-
Venus Solari .....	Fruits de Mer	23.-
Gaia .....	Jambon, Jambon Cru, Thon, Câpres	24.-

# Pasta

Bolognaise maison	18.-
Carbonara	20.-
5 P Pomodoro, Parmeggiano, Prezzemolo, Pepe, Panna	20.-
Chorizo	23.-
Vodka Bolognaise maison, Lardons flambés, Crème	25.-
Scampis au curry	26.-
Linguine au saumon fumé	26.-
Tagliatelle aux chanterelles	26.-
Penne à la sicilienne Sauce Tomate, Aubergines, Olives, Basilic, Mozzarella gratinée	27.-
Spaghetti aux fruits de mer	32.-

# Risotto

Risotto aux chanterelles	29.-
Risotto flambé aux bolets dans la meule de Grana Padano	34.-
Risotto aux fruits de mer	35.-

# Viandes

Potence « Lion d'or »	Grillade flambée - min. 2 pers./prix par pers.	42.-
Fondue australienne « à Gogo »		41.-
Tartare de bœuf « Lion d'Or »		37.-
Tartare de bœuf « Rossini »		47.-
Médaille de bœuf « Rossini »		52.-
Filet de bœuf	Champignons / Poivre vert	41.-
Filet de bœuf aux morilles		46.-
Entrecôte de bœuf sur réchaud Café de Paris		38.-
Entrecôte de bœuf	Café de Paris / Poivre vert / Champignons	36.-
Entrecôte de bœuf aux morilles		38.-
Queue de bœuf, mousseline de pommes de terre, poêlé d'épinards		35.-
Souris d'agneau, mousseline de pommes de terre, poêlé d'épinards		39.-
Supreme de poularde jaune, gnocchi sauce tomate, légumes		32.-
Escalope de veau viennoise	« Wiener Schnitzel vom Kalb »	37.-
Carré d'agneau, sauce provençale		35.-
Entrecôte de cheval sur réchaud Café de Paris		35.-
Rognons de veau		30.-

Provenance : Bœuf : CH Veau : CH Porc : CH Agneau : CH/NZ Cheval : CAN