



Propositions entrées

entrée 1	terrine de campagne et salade	Frs 6.-
entrée 2	cocktail de crevette	Frs. 7.-
entrée 3	tartare de boeuf	Frs. 10.-
entrée 4	tartare de saumon	Frs. 11.-
entrée 5	salade gourmande	Frs. 9.-
entrée 6	foie gras et doucette	Frs 20.-
entrée 7	carpaccio de boeuf fumé	Frs 16.-
entrée 8	tomate mozzerelle	Frs 6.-
entrée 9	vitello tonnato	Frs 11.-
entrée 10	feuilleté au champignon	Frs 8.-
entrée 11	bouchée à la reine	Frs 9.-



Les viandes saignantes

Pour ces menus la présence du cuisinier est obligatoire au tarif de 30frs de l'heure pour le dressage du chaud.

-Filet de génisse 1^{er} choix CH maturation de 3 semaines minimum
200 gr à cru par personne 44frs

-Entrécôte de génisse 1^{er} choix CH maturation de 3 semaines minimum
200 gr à cru par personne 30frs

-filet de veau 1^{er} choix CH maturation de 15 jours minimum
200 gr à cru par personne 35 frs



L'épée Saviésanne

- *Mélange de viande blanche et rouge avec lard et saucisse 18.50frs/pers*
- *Viande rouge uniquement avec saucisse et lard 20.50frs/pers*
- *Mélange de légumes et fruit 3.-/pers*

Proposition de salades

1. carotte et tomate 160gr	3frs
2. carotte et pomme de terre 160gr	3.50frs
3. méele verte, carotte et tomate 200gr	3.50frs
4. méele verte, carotte, céleri et tomate 260gr	4frs
5. pâte ou riz ou pomme de terre plus carotte et tomate et méele verte 360gr	5.- frs



Propositions desserts

- | | |
|--------------------------------------|------|
| 1. Saladz dè fruit frais | 6.- |
| 2. Flan caramèl maison | 6.- |
| 3. Moussz au chocolat maison | 8.- |
| 4. Vachèrin glacé (db lèrs artisans) | 6.50 |
| 5. Flon au pommè (db lèrs artisans) | 3.50 |



**BOUCHERIE ÉPICERIE
DU SANETSCH**

Menu chauds à composer

Les viandes :

Émincé de dinde (UE)	9.-	- Blanquette de veau (CH)	14.-
Poulet basquaise (CH)	11.-	- Emincé de veau (CH)	21.-
Bœuf bourguignon (CH)	15.-	- Rôti épaule de veau (CH)	18.50
Rôti de bœuf épaule (CH)	16.-	- Rôti de porc cou (CH)	9.-
Joue de bœuf (CH)	13.-	- Rôti de porc filet (CH)	11.-
Navarin d'agneau (IR/CH)	16.-	- Filet mignon de porc (CH)	20.-
Souris d'agneau (IR/CH)	16.-	- Ragoût de porc (CH)	8.-
Jambon à l'os (CH)	11.-		

Les garnitures:

les sauces :

Riz pilaf	2.-	Petits poids-carotte	3.-	Moutarde	3.-
Gratin dauphinois	5.-	Carottes vichy	3.-	Champignon	3.50
Pomme mousseline	3.-	Haricots	3.-	Morilles	6.-
Polenta crémeuse	3.-	Ratatouille	4.-	Vin rouge	3.50
Pomme vapeurs	3.50	Fagots de haricots	4.-	Poivre vert	3.50
Potatos au four	3.50	Jardinière de saison	4.-	Maître d'hôtel	4.-



**BOUCHERIE ÉPICERIE
DU SANETSCH**

L'épée Saviésanne

- Mélange de viande blanche et rouge avec lard et saucisse
18.50 frs/pers
- Viande rouge uniquement avec saucisse et lard 20.50 frs/pers
- Mélange de légumes et fruit 3.-/pers

Proposition de salades

1. carotte et tomate 160gr	3.00 frs
2. carotte et pomme de terre 160gr	3.50 frs
3. méele verte, carotte et tomate 200gr	3.50 frs
4. méele verte, carotte, céleri et tomate 260gr	4.00 frs
5. pâtes, riz ou pomme de terre carotte, tomate et méele verte	5.00 frs