Carte Freicheur

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Salade verte	7.00	9.00
Salade mêlée	9.00	13.50
Salade de cervelas	9.50	14.50
Salade de tripes	9.50	14.50
Salade de museau de bœuf	12.50	16.50
Salade de chèvre chaud au miel	12.50	17.50
Salade campagnarde (Jambon, noix, croûtons, œufs, gruyère)	10.50	15.50
Salade Café de la Poste (Jambon cru, Tête de Moine, noix, tomates, œufs, coppa, lard fumé) Salade de filet de truite fumée maison (Maison Choulat)	14.50 12.50	19.00 18.50
Carpaccio de filet de truite fumée maison (Maison Choulat)	16.00	25.00
Cocktail de crevettes sauce Calypso	12.00	
Carpaccio de bœuf (viande de la ferme)		22.00
Roastbeef, sauce tartare, pommes frites maison		27.00
Côtines de boeuf marinées confites façon texane,		
pommes frites maison, légume		22.00
Portion de frites maison		5.50



La Tradition Famille Mahon Depuis 1898

Provenance des viandes : Suisse – Provenance des poissons : Suisse, Europe, Estonie

Nos menus sont préparés en très grande partie avec des produits régionaux. La plupart des viandes, les pommes de terre ainsi que les légumes et les fruits « en saison » proviennent de notre exploitation agricole. Les huiles de palme ainsi que les OGM sont exclus de votre assiette. Nous insistons toujours vers nos fournisseurs pour connaître les provenances de chaque produit!

Cher client, chère cliente,

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des **allergies** ou des **intolérances**.