













## Potages, Salades & Entrées

<b>Crème de légumes &amp; ses croûtons</b>		10.50	
<b>La Verte croquante</b> , vinaigrette maison		8.50	
<b>Méli-Mélo de crudités de saison</b> , vinaigrette maison		10.50	
<b>Duo de saumon mariné façon Gravad Lax et omble fumé</b>	en entrée	17.50	
Carpaccio de fenouil & sauce pleine de pep's	la portion	26.50	
<b>Caesar salade classique</b>	en entrée	15.50	
Salade romaine avec copeaux de parmesan, Croûtons, œufs, lard grillé et Caesar dressing	la portion	21.50	
<b>Chicken Caesar salade</b>	en entrée	18.50	
Salade romaine, éventail de poulet grillé Avec copeaux de parmesan, croûtons, œufs et Caesar dressing	la portion	26.50	
<b>Salade Gourmande</b>	en entrée	18.50	
Fines tranches de magret de canard fumé et de foie gras Vinaigrette à la framboise	la portion	25.50	
<b>Médallions de Foie gras de canard</b> cuit au torchon	en entrée	19.50	
Accompagnés de Chutney à l'orange et mangue	la portion	27.00	
<b>Crottins de Chavignol gratinés sur salade</b>	en entrée	16.50	
Vinaigrette primavera, lardons, tomates et pignons de pin	la portion	23.50	
<b>Tataki de filet de bœuf mariné</b> sur salade quinoa et rucola	en entrée	19.50	
Crème de panais au wasabi	la portion	34.50	
<b>Fines tranches de roastbeef froid de nos Monts</b>		28.50	
Bouquet de salade verte, sauce tartare et western potatoes			

## Pâtes maison

<b>Rigatoni Forestier</b> avec fricassée de champignons à la crème	en entrée	17.50	
Tomates séchées et copeaux de parmesan	la portion	24.50	
<b>Casarecce Ticinesi à la sauce crémeuse au parmesan, Luganighe et rucola</b>	en entrée	18.50	
	la portion	25.50	

## Nos spécialités de Roesti

<b>Rœsti Suisse</b> gratiné au Vacherin Fribourgeois, garni de viande séchée	25.50	
<b>Rœsti Astra</b> avec fricassée de champignons frais à la crème	24.50	
<b>Rœsti Moléson</b> avec sa saucisse à rôtir au Vacherin fribourgeois AOP et aux herbes de montagne	25.50	
Accompagné d'une petite salade verte		

Prix en CHF incl TVA.

Carte disponible en Take-Away également avec rabais de 20% sur les prix affichés, y.c. une sélection de boissons.

Commande préalable souhaitée au 021 925 0404



Végétarien






Gluten Free

Provenance des viandes :

bœuf, veau, porc : Suisse / volaille : Suisse & France


## Sélection Poisson et Moules

Provenance selon arrivages


<b>Filet d'omble de la Riviera Vaudoise</b> , sauce au Chasselas*		34.50	
<b>Filets de perche des Alpes meunière*</b>		43.50	
<i>Nous vous servons toute l'année la perche Loë, 100% suisse, élevée sans antibiotiques et sans médicaments dans les eaux pures du massif du Lötschberg par Valperca SA</i>			
<b>Moules marinière</b>	l'assiette	22.00	
Beurre, échalotes, ail, vin blanc et persil	le pot	29.00	
<b>Moules poulette</b>	l'assiette	22.50	
Beurre, échalotes, ail, vin blanc, crème et persil	le pot	29.50	
<b>Moules au Curry rouge et citronnelle</b>	l'assiette	22.50	
Beurre, échalotes, crème, Curry rouge et citronnelle	le pot	29.50	

Les Moules sont servies avec pommes frites


## L'Assiette de Choucroute Brasserie

Avec saucisson vaudois, lard fumé, lard salé, saucisse de Vienne, cou de porc fumé, choucroute et pommes nature	27.50	
---	-------	---

## Le Veau

<b>Paillard de veau grillé</b> , sauce aux champignons et légumes du marché*	~160g	39.00	
<b>Emincé de veau à la zurichoise et rösti</b>	160g	39.50	
<b>Escalope de veau viennoise</b> et ses garnitures traditionnelles*	160g	41.50	
<b>Cordon bleu maison</b> de veau au Vacherin Fribourgeois*		41.50	
<b>Emincé de foie de veau</b> à la sauce aux échalotes, servi avec rösti*		29.50	

## Le Bœuf

<b>Tartare de bœuf de Nos Monts</b> avec pommes frites Assaisonné à la moutarde « gros grains » au chasselas du Moulin de Sévery	140g	34.50	
<b>Astra Royal Burger</b> avec western potatoes Steak haché maison de bœuf de nos Monts gratiné au Vacherin Fribourgeois	150g	25.50	
<b>Entrecôte de Bœuf du Simmental</b> rassie sur os durant 3 semaines*	~ 200g	44.50	

*Pour accompagner vos grillades, nous vous proposons :**beurre café de paris maison, sauce au poivre, sauce aux champignons ou sauce andalouse froide*

**\*Ces poissons et viandes sont servis avec des légumes ainsi qu'au choix :  
Western Potatoes au maïs, pommes frites, rösti, pâtes maison, pommes nature ou riz**

Prix en CHF incl TVA.

Carte disponible en Take-Away également  
avec rabais de 20% sur les prix affichés,  
y.c. une sélection de boissons.

Commande préalable souhaitée au 021 925 0404



Végétarien



Gluten Free

Provenance des viandes :

bœuf, veau, porc : Suisse / volaille : Suisse &amp; France