

## Carte des mets

Menu du jour	Jambon de la borne, lard, saucisson / choux / pommes de terre	Fr. 17.-
Grillades	Steak de cheval mariné / frites / salade de carottes	Fr. 16.-
	Tranche de porc marinée / frites / salade de carottes	Fr. 15.-
Snack	Saucisse de veau, pain, moutarde	Fr. 5.-
	Schüblig, pain, moutarde	Fr. 5.-
	Portion de frites	Fr. 5.-
	Sandwich au jambon ou au salami	Fr. 5.-
	Planchette de fromages de la région (pour l'apéritif) pour 2 personnes	Fr. 13.-
	Fondue moitié-moitié, à faire soi-même (11, 12 et 19 juillet, dès 19:00h.)	Fr. 16.-
Dessert	1 dl de crème double de la Gruyère et 2 meringues	Fr. 4.50

## Carte des boissons

Vin rouge	Gamaret/Garanoir - Ganoiret - Vaud AOC, 50 cl	Fr. 16.-
	Assemblage du Vully AOC (Pinot, Diolinoir et Gamaret élevé en barrique) 75 cl	Fr. 29.-
Vin blanc	Vully AOC 50 cl	Fr. 16.-
	Pinot Gris du Vully AOC 75 cl	Fr. 29.-
Vin rosé	Rosé de Goron VDP - Sierre 50 cl	Fr. 16.-
Divers	Coca-Cola / Nestea Lemon / Henniez verte PET 50 cl	Fr. 4.-
	Rivella Rouge / Citron / Jus de pomme Ramseier PET 50 cl	Fr. 4.-
	Granini orange pur jus PET 33 cl	Fr. 4.-
	Bière Boxer pression 30 cl	Fr. 4.-
	Bière Boxer Veltin sans alcool 33 cl.	Fr. 4.-
	"Magners" Cidre de pomme fermenté (irlandais) v.p. 57 cl	Fr. 7.-
	Café - Thé	Fr. 3.-
	Café des Vanils	Fr. 6.-
	Prune / Pruneaux / Pommes 2 cl	Fr. 4.-

**A votre santé, bon appétit et bon tir !**