



## Propositions entrées

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



**BOUCHERIE ÉPICERIE  
DU SANETSCH**

## Menu chauds à composer

### Les viandes :

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

### Les garnitures:

les

### sauces :

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



## Propositions desserts

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>1. Salade de fruit frais</b>            | <b>6.-</b>  |
| <b>2. Flan caramel maison</b>              | <b>6.-</b>  |
| <b>3. Mousse au chocolat maison</b>        | <b>8.-</b>  |
| <b>4. Vacherin glacé (db les artisans)</b> | <b>6.50</b> |
| <b>5. Flon au pomme (db les artisans)</b>  | <b>3.50</b> |



**BOUCHERIE ÉPICERIE  
DU SANETSCH**

## **L'épée Saviésanne**

- Mélange de viande blanche et rouge avec lard et saucisse 17frs/pers
- Viande rouge uniquement avec saucisse et lard 19frs/pers
- Mélange de légumes et fruit 3.-/pers

### **Proposition de salades**

<b>1. carotte et tomate 160gr</b>	<b>2.50frs</b>
<b>2. carotte et pomme de terre 160gr</b>	<b>3.-frs</b>
<b>3. mêlée vert, carotte et tomate 200gr</b>	<b>3.-frs</b>
<b>4. mêlée verte, carotte, céleri et tomate 260gr</b>	<b>3.50frs</b>
<b>5. pâtes, riz ou pomme de terre carotte, tomate et mêlée verte</b>	<b>4.-</b>