



Les entrées

<i>Salade mêlée</i>	<i>frs.</i>	<i>12.00</i>
<i>Salade maxi</i>	<i>frs.</i>	<i>19.00</i>

Nos Poissons

<i>Filets de perches au beurre</i>	<i>frs.</i>	<i>39.00</i>
<i>Filet de palée au beurre</i>	<i>frs.</i>	<i>38.00</i>
<i>Emincé de poulet au curry</i>	<i>frs.</i>	<i>26.00</i>
<i>Pavé de boeuf 200g sauce béarnaise</i>	<i>frs.</i>	<i>44.00</i>

Accompagnement: frites, riz, pommes nature ou pâtes, salade

Nos Pâtes

<i>Spaghetti carbonara</i>	<i>frs.</i>	<i>23.00</i>
<i>Riz sauté aux légumes</i>	<i>frs.</i>	<i>24.00</i>

Nos Pizzas

<i>Jambon</i> <i>Tomate, mozzarella, jambon, origan</i>	<i>frs.</i>	<i>16.00</i>
<i>Marguerite</i> <i>Tomate, mozzarella, origan</i>	<i>frs.</i>	<i>14.00</i>
<i>Romana</i> <i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan</i>	<i>frs.</i>	<i>17.00</i>
<i>Château</i> <i>Tomate, vacherin-gruyère, lard, oignons, oeuf</i>	<i>frs.</i>	<i>19.00</i>

Menu enfant

<i>Nuggets, frites</i>	<i>frs.</i>	<i>15.00</i>
------------------------	-------------	--------------

Nos Spécialités

<i>Potence du Château (min. 2 pers.)</i> <i>Boeuf et cheval flambé au cognac, riz, salade</i> <i>sauces: calypso, moutarde, curry, oignons, cornichons</i>	<i>frs.</i>	<i>44.00</i>
--	-------------	--------------

<i>Menu de Dégustation Créole</i> <i>Accras, bonbons piment, samossa</i> <i>Poulpe au lait de coco et curcuma</i> <i>Boeuf aux épices Bryani</i> <i>Rougaille de crevettes</i> <i>Filet de Lieu noir au gingembre</i> <i>Garniture Créole (Riz, chutney, faratas, manioc, patate douce, banane plantain)</i> <i>Flan Coco - Ananas au sirop - Banane Flambée</i>	<i>frs.</i>	<i>45.00</i>
--	-------------	--------------

