CARNIVOR DU CENTRE

## Entrées

| | |
|---|---|
| Salade verte - Green salad | 7,00 |
| Salade mêlée - Mixed salad | 10,00 |
| Potage du jour - Seasonal soup | 10,00 |
| Cassolette de champignons- Mushrooms cassolette | 20,00 |
| Salade de chèvre chaud et mesclun<br>Hot goat cheese and mesclun salad | 16,00 |
| Saumon fumé - Smoked salmon | 18,00 |
| Tartare de saumon d'Ecosse - Scottish salmon tartar | 16,00 |
| Calamars grillés - Grilled Squids | 14,00 |
| Merguez grillées - Grilled Merguez | 14,00 |

## Boeuf

| | |
|---|---|
| Filet de Boeuf, 150 gr. - Beef tenderloin, 150 gr. | 35,00 |
| Filet de Boeuf, 250 gr. - Beef tenderloin, 250 gr. | 48,00 |
| Pointe de filet de Boeuf à la moutarde, 180 gr.<br>Beef tenderloin tip with mustard 180 gr. | 38,00 |
| Entrecôte de Boeuf, rassie sur os, 180 gr.<br>Beef rib steak 180 gr. | 36,00 |
| Entrecôte de Boeuf, rassie sur os, 300 gr.<br>Beef rib steak 300 gr. | 46,00 |

Sauces à choix: Beurre Carnivor, Poivre vert, Bolets, Moutarde à l'ancienne - Other sauces : Carnivor butter, green pepper, mushrooms, old-fashioned mustard

Garnitures: Pommes frites maison, pommes grenailles ou vapeur, riz, pâtes - Side dishes: homemade fries, roasted or boiled potatoes, rice, pasta

Salade du jour - Daily salad

## Poissons ~ Crustacés

| | |
|---|---|
| Filets de Perches façon meunière, salade maison<br>Perch fillets "meuniere", salad | 35,00 |
| Pavé de saumon d'Ecosse - Scottish salmon steak | 29,00 |
| Cassolette de crevettes à la provençale<br>Shrimp casserole with provençal style | 33,00 |
| Cassolette de crevettes aux piments<br>Shrimp casserole with chillies | 33,00 |
| Sole grillée, selon arrivage - Grilled sole fish,on arrival | 48,00 |

## Le coin enfants

| | |
|---|---|
| Chicken nuggets | 15,00 |
| Tagliatelle au saumon ou aux bolets<br>Tagliatelle with salmon or mushrooms | 16,00 |
| Filets de perches - Perch fillets | 18,00 |
| Escalope viennoise (1/2) - Viennese escalope (1/2) | 20,00 |

Servi avec pommes frites et un sirop. With french fries & a syrup

## Notre Spécialité depuis 1975
## Our speciality since 1975



| | |
|---|---|
| Coquelet grillé à la broche<br>Spit-roasted small chicken | 26,00 |
| Coquelet servi avec salade maison en entrée<br>Served with a salad as a starter | 30,00 |

Volaille origine Suisse - Poultry from Switzerland

## Coin Bistro

| | |
|---|---|
| Tartare de boeuf au couteau, saladine, pommes frites - Raw beef tartar, salad and french fries | 32,00 |
| Burger de Boeuf, black angus, pommes frites<br>Black angus burger with french fries | 25,00 |
| Salade de foies de volaille - Poultry liver salad | 28,00 |
| Cassolette de foies de volaille, riz<br>Cassolette of poultry liver, rice | 28,00 |
| Salade de chèvre chaud, salade de mesclun<br>Hot goat cheese and mesclun salad | 25,00 |
| Salade César - Cesar salad | 25,00 |
| Merguez grillées,frites-Grilled Merguez,french fries | 27,00 |
| Escalope viennoise, pommes frites<br>Viennese escalope with french fries | 38,00 |
| Emincé de veau au curry, riz pilaf<br>Slyced veal with curry, pilaf rice | 38,00 |
| Saumon fumé, beurre & toasts<br>Smoked salmon, butter & toasts | 32,00 |
| Calamars grillés, frites- Grilled Squids,french fries | 27,00 |
| Tartare de saumon d'Ecosse, beurre & toasts<br>Scottish salmon tartar, butter & toasts | 29,00 |
| Tagliatelle aux deux saumons- Two salmon tagliatelle | 24,00 |
| Tagliatelle aux bolets - Tagliatelle with mushrooms | 26,00 |
| Assiette de légumes grillés à la plancha<br>Grilled vegetables | 25,00 |
| Planchette de viande séchée - Dried meat board | 19,00 |

## Desserts maison

| | |
|---|---|
| Crème brûlée (la spécialité) | 10,00 |
| Tiramisu du moment | 10,00 |
| Tarte au citron | 9,00 |
| Tarte du jour, pommes, poires... | 6,00 |
| Assortiment de fromages et fruits secs | 14,00 |
| Boule de glace ... | 3,90 |

... et la carte des glaces de l'ARTISAN GLACIER

Origine des viandes : Boeuf, volaille, agneau : Suisse
TVA 7.7 %, service compris - 7.7 % VAT, service included