

SPECIALITES DE L'AUBERGE

Fondue Bordillonne Fr. 38.-
(Emincé de Volaille pané à frire dans de la graisse de coco, 200g par personne)

Fondue Bourguignonne Fr. 40.-
(Dés de Bœuf à frire dans de la graisse de coco, 200g par personne)

Fondue de Gambas Fr. 40.-
(Queues de Crevettes à frire dans de la graisse de coco, 200g par personne)

Fondue Borgambourg Fr. 44.-
(Emincé de Volaille pané, Queues de Crevettes et Dés de Bœuf à frire dans de la graisse de coco, 300g par personne)

Fondue Chinoise Fr. 35.-
(Fines tranches de Bœuf à cuire dans un bouillon chinois, 200g par personne)

Fondue Vignerolle Fr. 35.-
(Fines tranches de Bœuf à cuire dans un bouillon de vin, 200g par personne)

La Valaisanne Fr. 42.-
(Viande de Boeuf marinée, à cuire dans un bouillon maison, 200g par personne)

Nos fondues sont servies dès 2 personnes, accompagnées d'une salade, de 5 sauces maison, de pommes frites ou riz basmati.

Pour les petits gourmets jusqu'à 16ans, toutes nos fondues sont à moitié prix.

Les Douceurs

Meringues Chantilly Fr. 8.-

Crème Brûlée Fr. 10.-

Mousse au Chocolat Fr. 10.-

Demandez également notre Carte des
Glaces.

LES POISSONS

Filets de Perches Frits Fr. 30.-
(Sauce Tartare Maison)

Queues de Crevettes Panées Fr. 30.-
(Sauce Cocktail Maison)

Queues de Crevettes à l'Indienne Fr. 32.-

Calamars à la Romaine Fr. 28.-
(Sauce Tartare Maison)

Nos poissons sont accompagnés d'un riz basmati ou de pommes allumettes.