



# Soirée Alsacienne Mercredi 18 mars à la Brasserie du Châtelard

## Entrées

Salade de cervelas et Gruyère, vinaigrette moutardée

14

Tarte flambée traditionnelle à partager

18

## Plats

Choucroute garnie, pommes de terre vapeur, moutarde

30

Baeckoffe (porc, bœuf, agneau) pommes de terre, vin blanc

36

## Dessert

Kouglof glacé, coulis de fruits de saison

14

**Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés les coques de vol-au-vent et le pain qui sont réalisés par la boulangerie Gerber Wyss et les glaces et sorbets par l'Artisan Glacier et Praline.**

Sur demande, notre personnel vous renseignera volontiers sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous nos prix sont nets et en francs suisses (CHF), TVA (8.1%) et service compris

