



L'ÉQUIPE DE L'HÔTEL DE VILLE D'ATTALENS
VOUS PROPOSE LE RISOTTO PRÉPARÉ DANS UNE
MEULE DE PARMESAN AU POTIMARRON

SERVI AVEC UNE SALADE VERTE
DÈS 2 PERSONNES
CHF 35.— P.P.

NOS SUCCÈS

LE FILET DE BŒUF VORONOFF
(DÈS 2 PERS.) P.P. 200G FR. 55.00

❧ ❧ ❧

L'ENTRECÔTE DES CHEFS SUR SON RÉCHAUD
(DÈS 2 PERS.) P.P. 200G FR. 42.00

❧ ❧ ❧

LES PÂTES FLAMBÉES « MARCELLO »
(DÈS 2 PERS.) P.P. FR. 33.00

❧ ❧ ❧

LE STEAK TARTARE
(PRÉPARÉ À VOTRE TABLE)
(DÈS 2 PERS.) P.P. 200G FR. 35.00

❧ ❧ ❧

LES RAVIOLIS « HÔTEL DE VILLE »
(FARCIS AUX ÉPINARDS & RICOTTA, SAUCE MORILLES)
FR. 26.00

❧ ❧ ❧

LES FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE OU AUX HERBES
AVEC POMMES ALLUMETTES
FR. 33.00

NOS SPÉCIALITÉS HIVERNALES

LES ENTRÉES

| | |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| LA SOUPE À L'OIGNON | FR. 13.00 |
| LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR AU MIEL | FR. 13.00 |
| LES SIX ESCARGOTS DE PALÉZIEUX AU BEURRE PERSILLÉ MAISON | FR. 15.00 |
| LA TERRINE DE FOIE GRAS ET SON CHUTNEY D'ANANAS AU MIEL ET GINGEMBRE | FR. 22.00 |
| L'ESCALOPE DE FOIE GRAS AUX AGRUMES | FR. 24.00 |

LES METS

| | |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| LES GAMBAS EN PAPILLON POÊLÉES SUR LEUR MOUSSE AUX TROIS LÉGUMES | FR. 42.00 |
| LES NOIX DE ST-JACQUES SNACKÉES AUX MORILLES | FR. 44.00 |
| LE FILET MIGNON DE PORC À LA CRÈME DE FOIN ET CHAMPIGNONS | FR. 40.00 |
| LE MAGRET DE CANARD AUX ABRICOTS SECS ET PISTACHES | FR. 38.00 |
| LE TOURNEDOS ROSSINI ET SA SAUCE PÉRIGOURDINE | FR. 55.00 |



TOUS NOS METS SONT SERVIS AVEC UNE SALADE VERTE ET DES LÉGUMES DE SAISON

NOS MENUS HIVERNAUX

MENU N° 1

LA SOUPE
À L'OIGNON

LA TERRINE DE FOIE GRAS
ET SON CHUTNEY D'ANANAS
AU MIEL ET GINGEMBRE

LE FILET MIGNON DE PORC
À LA CRÈME DE FOIN
ET CHAMPIGNONS

DESSERT À CHOIX

FR. 70.00

MENU N° 2

LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR
AU MIEL

LES ESCARGOTS DE PALÉZIEUX
AU BEURRE PERSILLÉ
MAISON

LE TOURNEDOS ROSSINI
ET SA SAUCE
PÉRIGOURDINE

DESSERT À CHOIX

FR. 85.00



CES MENUS SONT SERVIS DÈS 2 PERSONNES

NOS FONDUES

LA FONDUE « MAISON »
« VIANDE DE BŒUF COUPÉE AU COUTEAU »
POMMES ALLUMETTES & PETITE SALADE MÊLÉE

FR. 39.00 PAR PERSONNE



LA FONDUE CHINOISE DE BŒUF
POMMES ALLUMETTES & PETITE SALADE MÊLÉE

FR. 31.00 PAR PERSONNE



LA FONDUE
DE GAMBAS DÉCOR TIQUÉES
RIZ & PETITE SALADE MÊLÉE

FR. 39.00 PAR PERSONNE



TOUTES NOS FONDUES SONT SERVIES DÈS 2 PERSONNES

NOS SALADES

| | PETITE | GRANDE |
|----------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| SALADE MÊLÉE | FR. 7.00 | FR. 13.00 |
| SALADE TOMATE-MOZZARELLA | FR. 8.50 | FR. 15.00 |
| SALADE ROBIN DES BOIS | | |
| SALADE VERTE, CHANTERELLES, MAGRET DE CANARD | FR. 9.00 | FR. 17.00 |
| SALADE LANDAISE | | |
| SALADE VERTE, FOIE GRAS DE CANARD CHAUD RAISINS, NOIX | FR. 10.00 | FR. 18.00 |



NOS VIANDES

STEAK DE CHEVAL, POMMES ALLUMETTES OU PÂTES FR. 22.00

STEAK DE BŒUF, POMMES ALLUMETTES OU PÂTES FR. 24.00

ENTRECÔTE DE BŒUF, POMMES ALLUMETTES OU PÂTES FR. 31.00

LES GARNITURES

- BEURRE CAFÉ DE PARIS FR. 2.00

- SAUCE AU POIVRE FR. 4.00

- SAUCE AUX CHAMPIGNONS FR. 4.00

- SAUCE AUX MORILLES FR. 6.00

- LÉGUMES DE SAISON FR. 4.00



NOS PIZZAS

| | |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| -MARGUERITE | FR. 15.00 |
| -CAPRICIEUSE (3 TOMATES, OIGNONS) | FR. 17.00 |
| -LA REINE (JAMBON, CHAMPIGNONS) | FR. 17.00 |
| -CALABRESE (POIVRONS, Merguez, SAUCISSE PIQUANTE) | FR. 17.00 |
| -LA CHEF (JAMBON CRU, RUCOLA, PARMESAN, HUILE DE TRUFFE) | FR. 20.00 |



NOS PROPOSITIONS ENFANTS

| | | |
|-------------------------------------------------|-----|-------|
| MINI PIZZA (TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, ORIGAN) | FR. | 8.00 |
| SAUCISSE DE VEAU AVEC FRITES, LÉGUMES | FR. | 8.00 |
| MINI LASAGNE | FR. | 8.00 |
| MINI STEAK DE BŒUF/CHEVAL AVEC FRITES, LÉGUMES | FR. | 12.00 |
| PORTION DE FRITES (KETCHUP) | FR. | 5.00 |

MINÉRALES & JUS DE FRUITS

| | | | |
|-----------------------------------------|-------|-----|-------|
| SPORTIFS | 2 DL | FR. | 3.50 |
| | 3 DL | FR. | 4.00 |
| | 5 DL | FR. | 5.00 |
| BIÈRES | 2 DL | FR. | 3.50 |
| | 3 DL | FR. | 4.00 |
| | 5 DL | FR. | 6.00 |
| COCA COLA | 33 CL | FR. | 4.80 |
| | 1 L | FR. | 10.00 |
| SAN PELLEGRINO | 50 CL | FR. | 5.50 |
| HENNIEZ | 33 CL | FR. | 4.00 |
| | 50 CL | FR. | 5.50 |
| HENNIEZ ET LIMONADES | 1 L | FR. | 9.00 |
| JUS DE FRUITS (TOMATE, ORANGE, ABRICOT) | | FR. | 5.00 |

BOISSONS CHAUDES

| | | |
|----------------|--|----------|
| CAFÉ | | FR. 3.80 |
| THÉ | | FR. 3.80 |
| CHOCOLAT CHAUD | | FR. 4.60 |

VINS OUVERTS

VINS BLANCS

| | | |
|--------------|------|-----------|
| CHARDONNE | 1 DL | FR. 3.70 |
| FENDANT | 1 DL | FR. 2.90 |
| JOHANNISBERG | 1 DL | FR.. 3.20 |
| YVORNE | 5 DL | FR. 19.00 |

VINS ROUGES

| | | |
|--------------------|------|----------|
| GORON | 1 DL | FR. 3.20 |
| PINOT DE CHARDONNE | 1 DL | FR. 3.70 |
| MONTEPULCIANO | 1 DL | FR. 3.20 |

VIN ROSÉ

| | | |
|--------------|------|----------|
| ROSÉ DU PAYS | 1 DL | FR. 3.20 |
|--------------|------|----------|