

Notre carte

Nos planchettes

Saucisse sèche (160 g), pickles maison, pain	18.00
Duo de la Fromagerie de Provence /VD:  	
Le Petit-Creux et Gruyère salé (180 g), pickles maison et pain	18.00

Nos tartes flambées

(Flammenkuchen)

L'originale (crème, lardons, oignons, épices)	19.00
La gratinée (crème, lardons, oignons, fromage, épices)	20.00
La végétarienne (crème, légumes « maison », oignons, épices) 	21.00

Nos salades

Salade verte	5.50
Petite salade composée	8.00
Grande salade composée	16.00

Notre croûte aux morilles

La classique	entrée 21.00	plat 32.00
--------------	--------------	------------

Notre tartare

Tartare de bœuf « coupé au couteau » et ses toasts  150 g	34.00
--	-------

Nos pâtes

Penne all'arrabiata « maison » 	23.00
Fagottini à la crème de truffe  	24.00
Tortellini au pesto rouge et jambon cru 	24.00

La portion de frites 	7.00
--	------

Nos filets de perches meunière

La petite assiette avec salade verte et frites	120 g	26.00
La grande assiette avec salade verte et frites	220 g	36.00

Nos ardoises

Entrecôte parisienne	200 g	39.00
Filet de cheval	250 g	44.00
Entrecôte de bœuf	180 g 38.00	250 g 44.00
Filet de bœuf	180 g 39.50	250 g 49.00

servi avec sauces cocktail, poivre, ail et beurre du chef 

Nos fondues

dès 2 personnes	<i>prix par personne</i>	
Fondue bourguignonne de filet de bœuf	220 g par pers.	44.00
à choix: marinée  ou nature	supplément 150 g	18.00
Fondue vigneronne de filet de bœuf	220 g par pers.	43.00
	supplément 150 g	18.00

servi avec sauces poivre, cocktail, ail, marinée, bourguignonne , pickles et frites

Fondue au fromage de Provence /VD  	220 g par pers.	24.00
---	-----------------	-------

Nos burgers

Le Pilotis 	25.00
steak haché de bœuf, buns, sauce maison, oignons confits, salade, tomates, fromage « Petit-Creux »	
Le poulet 	25.00
poulet mariné, buns, mayonnaise au citron, salade, tomates, échalotes	
Le poisson	25.00
croustillant de perches, salade, tomates, échalotes, sauce tartare	
Le végété 	23.00
suprême de céleri à la neuchâteloise, mayonnaise au citron, salade, tomates, échalotes	

Nos burgers sont servis avec des frites

Notre coin vegan

Selon l'inspiration du Chef au fil des saisons	24.00
--	-------

Pour les petits, nous vous proposons

jusqu'à 12 ans

Pâtes à la sauce tomate  	12.00
L'assiette de jambon	13.00
Les chicken nuggets 	13.00
Le mini steak grillé, coupé dans le filet de bœuf	14.00
Nos pâtes sont disponibles en portion pour enfant	15.00

Accompagnement pour les plats, à choix

- Frites
- Riz
- Pâtes
- Légumes
- Salade composée

Desserts du chef

Panna Cotta, saveur du moment	6.00	
Bricolet à la crème 	6.50	
Tarte du moment « maison » 	6.50	
Parfait glacé à l'absinthe bleue Larusée	7.00	arrosé 8.50
Crème brûlée, saveur du moment	9.00	
Moelleux au chocolat, boule vanille 	12.00	
Café gourmand 	12.00	

ou laissez-vous tenter par nos glaces, sorbets, coupes et frappés...

 plats végétariens /  contient du gluten /  contient du lactose /  vegan

Allergies alimentaires: adressez-vous auprès du personnel en cas de questions relatives aux allergènes.

Provenance des viandes et poissons: Poulet: CH, FRA / Bœuf: CH, PRY, URY / Cheval: ISL, ARG / Porc: CH / Perches: RUS

Provenance pain & produits de boulangerie:
Baguette, Pain céréales, Croissant: LIE
Bricolet: Val-de-Ruz (CH)
Fond de tarte, Macaron, Tarte flambée: FRA
Pâte feuilletée: AUT
Pain burger: UE

TVA incluse dans les prix, en CHF

Wifi: Pilotis guest, mot de passe: Pilotis2016

le pilotis