



A la carte

Entrées

Potage du jour	9.–
Salade du marché	14.–
Une entrée du jour	30.–
Terrine de foie gras de canard (selon disponibilité)	34.–
Escalope de foie gras de canard poêlée (selon disponibilité)	34.–

Viande de porc du pays

Filets mignons à la crème	38.–
Filets mignons à la moutarde	38.–
Filets mignons au Xérès	38.–
Filets mignons aux champignons frais	38.–

Viande de bœuf du pays

Steak au beurre d'herbes	44.–
Steak au poivre vert	44.–
Entrecôte grillée	48.–
Entrecôte Café de Paris	48.–
Entrecôte «Grillon»	48.–
Filet de bœuf aux herbes folles	54.–
Filet de bœuf au vin rouge	54.–

Viande de veau du pays

Steak au citron	48.–
Steak aux herbes folles	48.–
Steak aux champignons frais	48.–
Escalope viennoise (Wienerschnitzel)	48.–
Côte de veau «Grillon»	54.–

Agneau (selon disponibilité)

Carré d'agneau	54.–
----------------	------

Volaille et lapin de France

Poulet fermier	44.–
Grillade de canard	38.–
Le lapin dans tous ses états (selon disponibilité)	38.–

Ces plats sont accompagnés au choix, de pommes frites, de rösti, de pâtes, ou de nos fameuses «gallettes de pomme de terre». Les légumes sont de saison.

Notre pain provient de boulangeries sises dans l'Arc jurassien.

Les Menus

Menu du jour



70.-

Petit Gourmand



105.-

Grand Gourmand



130.-



Restaurant «Le Grillon»

Daniel et Ursula Jeandrevin

Restaurant «Le Grillon»

2534 Les Prés-d'Orvin – Tél. 032 322 00 62 – www.jeandrevin-legrillon.ch