



HOTEL RESTAURANT DE TETE DE RAN

LISTES DES MENUS

(A partir de 20 personnes)

Menu 2 à 23.00

Crème Crécy

Escalopes de porc panées – Frites et légumes du marché

Glace vanille et sa sauce chocolat

Menus Astuces

Menu 3 à 25.00

Salade verte

Emincé de volaille au curry – Riz aux raisins de Corinthe et légumes du marché

Salade de fruits fraîche

Menu 1 à 22.00

Croûte au fromage

Meringue chantilly

Menus du Montagnard

Menu 4 à 29.00

Salade mêlée

Jambon chaud – Rösti maison

Coupe Danemark

Menu 5 à 36.00

Assiette froide

Fondue au fromage

Salade de fruits fraîche

Menu 6 à 37.00

Terrine campagnarde sur lit de salade

Emincé de veau et sa sauce forestière – Trio de légumes, riz

Tarte maison, crème et glace vanille

Menus Gourmands

Menu 7 à 38.00

Salade mêlée du marché

Mignons de porc et sa sauce forestière – Rösti maison

Dessert chaud-froid (glace vanille et fruits rouges chauds)

Menu 8 à 38.00

Salade mêlée

Ardoise de bœuf ou de cheval (200gr) et ses accompagnements de sauces maison – Frites

Coupe Danemark

Majoration : Entrecôte 250 gr + 4.00 - Entrecôte 300 gr + 8.00

Menu 9 à 39.00

Salade mêlée du marché

Fondue chinoise fraîche en duo bœuf et cheval (200gr) et ses accompagnements - Frites

Dessert Tête de Ran

Supplément vacherin glacé

+ 4.50/Pers.

Formule Apéritif Maison sur demande