

Cette semaine



Mangez sain et équilibré !

Pour commencer

Bol de potage du jour	2.50	Salade verte	5.50
Petite salade verte	2.50	Petite assiette de crudités	9.-
(servis en accompagnement d'un met)		Grande assiette de crudités	18.50

Assiette du jour 18.50

Assiette du jour + dessert 23.-

Lundi 15 avril 2024

Carré de porc fumé du Jorat (CH), moutarde
Flageolets tomatés, romanesco

Mardi 16 avril 2024

Emincé de bœuf (CH) aux aubergines et pois chiches
Boulghour piquant

Mercredi 17 avril 2024

Penne, sauce toscane (CH)
Salade de carottes à la coriandre

Jeudi 18 avril 2024

Ragoût de cuisses de canard (FR) forestière
Pommes de terre fondantes, haricots verts à l'échalote

Vendredi 19 avril 2024

Filet de daurade (TR) sauté, beurre blanc nantais
Pommes de terre nature, julienne de laitue étuvée

Samedi 20 avril 2024

Lasagnes aux légumes et tofu
Mesclun et pignons de pin

Dimanche 21 avril 2024

Boulettes de poulet (FR) panées au fromage frais à l'ail,
sauce cacahuète, caviar d'aubergine, frites de patates douces

Assiette	27.-
Dessert	9.-
Assiette + dessert	33.-

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »
L'équipe de service se tient à votre disposition pour toute question concernant les allergies.

Suggestions du Marché



Faites-vous plaisir au gré de vos envies !

Cassolette de crevettes rouges d'Argentine à la citronnelle, mousseline de patates douces,
Asperges vertes au beurre
31.-

Escalopines de veau sautées aux asperges vertes et citron
Tagliatelles fraîches
31.-

Salade de rampon aux lardons du Jorat,
croûtons et œuf mollet croustillant de « Panko »
26.-

Noix de St-Jacques sautées aux pousses d'épinards,
mousseline de pommes de terre à l'ail noir, émulsion de soja
30.-



Mets végétariens

Raviolis d'asperges blanches aux morilles,
sauce cressonnette
28.-

Risotto crémeux à l'ail des ours et fricassée d'artichauts
27.-

Origines : **Bœuf, porc, poulet, veau** : Suisse, France, Canada / **Poissons, crustacés** : Suisse, Argentine, Norvège
Mollusques : USA

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »
L'équipe de service se tient à votre disposition pour toute question concernant les allergènes.*

TVA 8,1 % comprise, tous nos prix s'entendent en francs suisses



Spécialités

Essayez-les, vous en redemanderez !

Viandes et poissons

Filet de rumsteak « Black Angus » café de Paris

Viande savoureuse avec une tendreté et une saveur toutes particulières

32.-

Emincé de poulet au curry rouge et lait de coco

23.-

Filets de perche meunière du « Lac de Neuchâtel », salade verte et sauce tartare (*mayonnaise**, *cornichons*, *oignons*, *herbes*)

33.-

Nos plats sont accompagnés de légumes (sauf filets de perche) et à choix : Frites, pommes nature, nouillettes ou riz*

Desserts maison

Pour terminer sur une note de douceur

L'Authentique profiterole à la glace vanille de L'Artisan Glacier et sa sauce chocolat « faite maison »

11.-

Biscuit moelleux au chocolat Valrhona mi-cuit, glace vanille

12.-

Torta della Nonna aux fruits rouges

11.-

Salade de fruits frais

10.-

Dessert du jour

7.-

Comme vous, nous aimons les sauces ! Toutefois, pour des raisons sanitaires, il est difficile de les confectionner de A à Z. Nous recourons donc à des fonds et bouillons précuisinés que nous embellissons, mais qui ne rentrent pas dans la définition du label Fait Maison

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »
L'équipe de service se tient à votre disposition pour toute question concernant les allergènes.*

TVA 8,1 % comprise, tous nos prix s'entendent en francs suisses

Carte des vins



<i>Villa Carena, Barbera Piemonte Rosso 2021, D.O.C.</i>	<i>1 dl</i>	<i>5.80</i>
--	-------------	-------------

Les Blancs

	1dl	5dl	Btle
Chasselas de Pully	3.80		
Chasselas Villette AOC Lavaux 2022 <i>A. & C. Chevalley</i>		18.50	
Viognier, La Côte AOC 2022	5.80		39.-
Pinot blanc « B. Ravet » AOC La Côte 2021	6.70		42.-

Les Rosés

Presse-Roux, rosé de gamay vaudois AOC	3.80		
Rosé de Pully, Garanoir	3.80		
Roséclat, AOC Lutry <i>A. & C. Chevalley</i>		24.-	
Côtes de Provence « La Rouvière » 2022	4.80		32.-

Les Rouges

Salvagnin AOC « Résidence »	3.80		
Rochettaz Pully 2023, AOC Lavaux	6.50		42.-
Lune Noire, Les Frères Dubois 2022	6.70		42.-
La Barrique 2021, assemblage de nobles cépages vieillis en fût de chêne, <i>A. & C. Chevalley</i>		28.50	
Luma, Nero d'Avola, Syrah 2022	5.50		35.-
Papale, Primitivo di Manduria, D.O.P. 2019	5.80		39.-

Les Bulles

Champagne Palmer & Co Brut Réserve			65.-
------------------------------------	--	--	------

Contiennent des sulfites