

Cette semaine



Mangez sain et équilibré !

Pour commencer

Bol de potage du jour	4.-	Salade verte	7.-
Petite salade verte	4.-	Petite assiette de crudités	11.-
(servis en accompagnement d'un met)		Grande assiette de crudités	19.50

Assiette du jour 19.50

Assiette du jour + dessert 24.-

Lundi 12 août 2024

Piccata de dinde (CH), coulis de tomates
Gnocchi romaine, bettes à tondre

Mardi 13 août 2024

Hachis parmentier (CH)
Salade de céleri rémoulade

Mercredi 14 août 2024

Filet de porc froid (CH), sauce tartare allégée
Frites de patates douces, crudités assorties

Jeudi 15 août 2024

Rösti burger de veau (CH), sauce à la moutarde de Meaux
Panaché de légumes au thym

Vendredi 16 août 2024

Pavé de saumon grillé (NO), sauce hollandaise
Pommes de terre persillées, fine ratatouille

Samedi 17 août 2024

Lasagnes aux légumes
Salade de lentilles vertes

Dimanche 18 août 2024

Cou de veau (CH) cuit en croûte de sel, jus lié
Quartiers de pommes de terre épicés
Tomate farcie aux légumes provençaux

Assiette	27.-
Menu complet	33.-
Dessert	9.-

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 !

Salades et fraîcheurs estivales

Salade « Campagnarde »

Jambon cuit du Jorat, croquant de chèvre de Forel, méli-mélo de salades, pommes grenailles sautées, haricots verts fins, vinaigrette framboise

Entrée : 17.- / Plat : 26.-

Salade « Poke Bowl »

Salade, saumon mariné au citron vert, légumes croquants, pois chiches, avocat, sauce miel, soja et sésame

Plat : 26.-

Avocat de crabe à l'antillaise

Avocat, chair de crabe royal, riz blanc, sauce cocktail épicée
Salade de mesclun aux légumes croquants

Entrée : 17.- / Plat : 26.-

Spécialités estivales

Carpaccio de filet bœuf du Pays, burrata pugliese
pickles d'oignons rouges, pain à l'ail

29.-

Tartare de bœuf aux parfums d'Asie

Citronnelle, coriandre, sauce soja, saké, noix de cajou

Servi avec salade, toasts et beurre

Entrée : 20.- / Plat : 31.-

Pochose de la mer safranée et légumes (perches, dorade, gambas, Saint-Jacques)
Pommes de terres persillées

Servie avec pain toasté et rouille provençale

31.-



Mets végétariens

Cassolette de chanterelles en persillade, tomates San Marzano confites,
pommes Darphin

26.-

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

34.-

Emincé de poulet au curry rouge et lait de coco

25.-

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

36.-

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 »

12.-

Délice meringué à la crème double de Gruyère et fruits rouges, sorbet framboise*

12.-

Tarte fine feuilletée aux pommes et noix de Pécan caramélisées

12.-

Salade de fruits frais

11.-

Dessert du jour

7.-

Notre proposition de glaces et sorbets « Artisan Glacier »

4.- la boule

*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 allergies.*

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

Carte des vins



Italo Cescon, Cabernet 2021

1 dl

4.80

Les Blancs

	1dl	5dl	Btle
Chasselas de Pully	4.-		
Chasselas Villette AOC Lavaux 2022 <i>A. & C. Chevalley</i>		18.50	
Doral Expression, AOC La Côte 2023	5.80		39.-
Viognier, La Côte AOC 2022	5.80		39.-
Lune Blanche 2023, Les Frères Dubois	6.70		42.-

Les Rosés

Presse-Roux, rosé de gamay vaudois AOC	4.-		
Rosé de Pully, Garanoir	4.-		
Roséclat, AOC Lutry <i>A. & C. Chevalley</i>		24.-	
Côtes de Provence « La Rouvière » 2022	4.80		32.-
Lune Rousse 2023, Les Frères Dubois	6.70		42.-

Les Rouges

Salvagnin AOC « Résidence »	4.-		
Rochettaz Pully 2023, AOC Lavaux	6.50		42.-
La Barrique 2021, assemblage de nobles cépages vieillis en fût de chêne, <i>A. & C. Chevalley</i>		28.50	
Rosa Fiore « Barbera d'Alba » 2022	5.50		35.-
Lune Noire, Les Frères Dubois 2022	6.70		42.-

Les Bulles

Prosecco « Comtessa Giulia » Extra dry			42.-
--	--	--	------

Contiennent des sulfites