

# 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

# Cette semaine

**Assiette du jour** 19.50

**Assiette du jour + dessert** 24.-

## Lundi 25 novembre 2024

Tajine d'agneau (IE) aux légumes et pommes de terre

## Mardi 26 novembre 2024

Boutefas (CH) poché, moutarde  
Pommes de terre savoyarde, chou rouge braisé

## Mercredi 27 novembre 2024

Langue de veau (CH) pochée, sauce allemande aux câpres  
Riz pilaf, carottes glacées

## Jeudi 28 novembre 2024

Ragoût de lapin (HU) aux olives  
Haricots blancs de Vendée à la tomate et brunoise de légumes

## Vendredi 29 novembre 2024

Filet de carrelet (NO) au four, beurre blanc à la citronnelle  
Pommes de terre nature, mélange de légumes provençaux

## Samedi 30 novembre 2024

Hachis parmentier (CH)  
Salade de saison

## Dimanche 1<sup>er</sup> décembre 2024

Magret de canard (FR) à l'orange,	Assiette	27.-
Pommes de terre rissolées	Menu complet	33.-
Laitue braisée	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.*

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

# Suggestions du marché



	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
Pressé de foie gras de canard, confit de coing à la vanille Bouquet de salades et betterave à l'huile de truffe, brioche au beurre	17.-	26.-
Spaghetti frais à la crème de porto rouge, dés de foie gras de canard aux épices, perles de truffe noire et saladine de rampon aux éclats de noisettes du Piémont	19.-	29.-
Filet de turbot en vapeur de Miso, gingembre confit et shiitakés Légumes de saison et pommes parisiennes		32.-
Noix de Saint-Jacques rôties, émulsion de crustacés aux zestes d'oranges Purée de potimarron et pickles d'oignons rouges		31.-
Emincé de veau « minute » à la crème de gruyère et poudre de combawa Blinis de pommes de terre		31.-

## Mets végétariens

Cassolette de sarrasin vaudois aux bolets et fèves, dentelle de pécorino	17.-	26.-
Brick de fromage du Châtelard, fondue de poireaux « Bio », fine émulsion de carotte à l'huile d'olive à la bergamote, blinis de pommes de terre		27.-

Origines : **Bœuf, porc, poulet** : Suisse, France, Italie / **Poissons** : Suisse, France / **Foie gras** : France / **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



Filet de rumsteak Black Angus, café de Paris 34.-  
*Viande savoureuse avec une tendreté et une saveur toutes particulières*

Emincé de poulet au curry rouge et lait de coco 25.-

Filets de perche meunière du Lac de Neuchâtel « Pêcherie Wolf », 36.-  
salade verte et sauce tartare (mayonnaise\*, cornichons, oignons, herbes)

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

# Desserts maison

L'Authentique profiterole à la glace vanille de L'Artisan Glacier 12.-  
et sa sauce chocolat « faite maison »

Gourmandises du chef 12.-  
(Moelleux au chocolat, cannelé bordelais, mousse glacée à l'ananas)

Tarte fine feuilletée aux pommes, crème d'amande, crème glacée praliné 12.-

Salade de fruits frais 11.-

Dessert du jour 7.-

Notre proposition de glaces et sorbets «L'Artisan Glacier » La boule 4.-

*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.*

# Carte des vins



## Les Blancs

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

## Les Rosés

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

## Les Rouges

Salvagnin AOC « Résidence »	4.-		
Italo Cescon, Il Tralcetto IGT 2021	5.80		39.-
La Barrique 2023, assemblage de nobles cépages vieillis en fût de chêne, <i>A. &amp; C. Chevalley</i>		28.50	
Lune Noire 2022, <i>Les Frères Dubois</i>	6.70		42.-

## Les Bulles

### Prosecco

Contessa Giulia » DOP, Spumante	6.80		42.-
San Martino, DOC	6.80		42.-

### Champagne

Palmer & Co, Brut Réserve, Reims			65.-
----------------------------------	--	--	------

Contiennent des sulfites