

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 27 octobre 2025

Civet de chevreuil (EU) Mirza
Spätzli dorés, chou rouge braisé

Mardi 28 octobre 2025

Piccata de dinde (HU/FR) à la milanaise, coulis de tomates
Risotto safrané, bettes à tondre étuvées

Mercredi 29 octobre 2025

Saucisse aux choux (CH)
Papet vaudois

Jeudi 30 octobre 2025

Boeuf (CH) braisé
Blé pourpre pilaf, dés de panais

Vendredi 31 octobre 2025

Filet de merlan (FR) pané, sauce tartare allégée, quartier de citron
Pommes de terre nature, carottes Vichy

Samedi 1er novembre 2025

Tagliatelles fraîches, sauce toscane (CH), Grana Padano râpé
Salade de saison

Dimanche 2 novembre 2025

Poulet fermier (CH) rôti, jus aux herbes	Assiette	27.-
Pommes de terre allumettes	Menu complet	33.-
Tomate garnie aux légumes	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



	Entrée	Plat
Crevettes rouges sauvages croustillantes au curry et fruit de la passion, riz venere		30.-
Filet de sandre du Valais façon meunière, fine purée de pommes de terre, mini légumes de saison		28.-

Mets végétariens

Risotto au lait de coco et potimarron, wok de légumes à la coriandre	17.-	27.-
Brick de fromage de chèvre de Forel aux figues, salade à l'huile de truffe et légumes croquants		26.-

La chasse

°°Stroganoff de chevreuil minute aux bolets		33.-
°°Médallions de filet mignon de cerf, sauce poivrade		33.-
°°Tournedos de sanglier façon Rossini, sauce Grand Veneur		34.-

°°Ces mets sont servis avec spätzli dorés, chou rouge braisé, pomme aux airelles, poires au vin rouge marrons au caramel et raisin chasselas

Origines : **Bœuf, porc, poulet** : Suisse, France, Italie / **Poissons** : Suisse / **Gibier** : Espagne, Hongrie
Crevettes : Argentine

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.-
<i>Viande savoureuse avec une tendreté et une saveur toutes particulières</i>	

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 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 et sa sauce chocolat « faite maison »	12.-
--	------

Coupe Nesselrode (purée de marrons*, raisins et glace vanille)	12.-
--	------

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

	1 dl	5 dl	Btle
Chasselas de Pully	4.20		
Chasselas Villette AOC Lavaux 2023 <i>A. & C. Chevalley</i>		18.50	
Doral ou Viognier « Expression », AOC La Côte 2023	5.90		39.-
Lune Blanche 2023, <i>Les Frères Dubois</i>	6.70		42.-
Pinot Grigio « Italo Cescon » DOC 2022	6.70		42.-

Les Rosés

Les Terroises, Rosé de Gamay vaudois AOC	4.20		
Roséclat, AOC Lutry 2023, <i>A. & C. Chevalley</i>		24.-	
Domaine de la Rouvière, Côtes de Provence 2023	4.90		33.-
Lune Rousse 2023, <i>Les Frères Dubois</i>	6.70		42.-

Les Rouges

Salvagnin AOC « Résidence »	4.20		
Il Picchio Rosso, Merlot Ticino		19.-	
La Barrique 2023, assemblage de nobles cépages vieillis en fût de chêne, <i>A. & C. Chevalley</i>		28.50	
Rochettaz Nobles Cépages, AOC Lavaux 2023	5.90		39.-
Lune Noire 2022, <i>Les Frères Dubois</i>	6.70		42.-
Intensus 2021, Gamme Inspiration	6.70		42.-
Papale Primitivo Di Mandurio 2019			49.50

Les Bulles

Prosecco

Contessa Giulia » DOP, Spumante	6.80		42.-
Menestrello, Prosecco Spumante DOC	6.80		42.-

Champagne

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