

# Pour commencer



Bol de potage du jour*	4.-	Salade verte	7.-
Petite salade verte*	4.-	Petite assiette de crudités	11.-
<i>*Servis en accompagnement d'un met</i>			19.50

# Cette semaine

**Assiette du jour** 19.50

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

## Lundi 8 décembre 2025

Blanquette de dinde (CH) à l'ancienne  
Blé pourpre pilaf, jardinière de légumes

## Mardi 9 décembre 2025

Saucisse de porc (CH) à rôtir, moutarde  
Potée de lentilles aux petits légumes

## Mercredi 10 décembre 2025

Jambon à l'os (CH), sauce madère  
Gratin dauphinois, haricots verts secs

## Jeudi 11 décembre 2025

Palette de bœuf (CH) braisée au vin rouge  
Gnocchi à la romaine, dés de carotte

## Vendredi 12 décembre 2025

Dos d'aiglefin (IS) sur lit de fondue de poireaux, sauce vin blanc  
Pommes de terre nature

## Samedi 13 décembre 2025

Tagliatelles à la crème d'aneth et julienne de saumon fumé (NO)  
Salade de rampon

## Dimanche 14 décembre 2025

Filet de cerf (AT) en croûte feuilletée  
Galette de macaronis  
Chou rouge braisé

Menu complet	33.-
Assiette	27.-
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 allergènes.*

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

# Suggestions du marché



**Entrée** **Plat**

Noix de St-Jacques snackées, réduction de porto rouge, tagliolini all'uovo tartufo\* 30.-  
Courgettes blanches grillées

Tournedos de filet bœuf « Swiss Black Angus » gratiné au beurre « Café de Paris » 34.-  
Pommes de terre Pont-Neuf, petits légumes à l'huile de noisette

Salade prestige « Terre et Mer » 20.- 31.-  
(Foie gras de canard mi-cuit, saumon mariné aux agrumes, noix de St-Jacques rôties, légumes croquants marinés)

Médaillons de veau sautés aux baies de cassis, jus réduit 34.-  
Ecrasée de pommes de terre et mini légumes d'hiver

## Mets végétariens

Risotto crémeux aux morilles et œufs Bio croustillants 18.- 27.-  
Saladine d'hiver à l'huile de noix

Croustade aux champignons des bois en persillade et épinards frais, beurre nantais à l'ail noir 27.-

Origines : **Bœuf, porc, poulet** : Suisse, France, Argentine / **Poissons** : Suisse, Norvège / **Crevettes** : Argentine  
**Mollusques** : USA / **Foie gras** : France

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

Café Gourmand 15.-

Moelleux au chocolat, cannelé bordelais, tartelette aux pommes  
et noix de pécan, glace vanille. Servi avec une boisson chaude à choix

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 précuisionés 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 2024 <i>A. &amp; C. Chevalley</i>		18.50	
Doral ou Viognier « Expression », AOC La Côte 2023	5.90		39.-
Lune Blanche 2024, <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 2024, <i>A. &amp; C. Chevalley</i>		24.-	
Domaine de la Rouvière, Côtes de Provence 2024	4.90		33.-
Lune Rousse 2024, <i>Les Frères Dubois</i>	6.70		42.-

## Les Rouges

Salvagnin AOC « Résidence »	4.20		
La Barrique 2023, assemblage de nobles cépages vieillis en fût de chêne, <i>A. &amp; C. Chevalley</i>		28.50	
Rochettaz Nobles Cépages, AOC Lavaux 2024	5.90		39.-
Lune Noire 2023, <i>Les Frères Dubois</i>	6.70		42.-
Intensus 2023, Gamme Inspiration	6.70		42.-
Gamaret-Diolinoir 2022, Domaine de la Ville de Pully			49.50

## Les Bulles

### Prosecco

Menestrello, Prosecco Spumante DOC	6.80	42.-
------------------------------------	------	------

### Champagne

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