

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 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	Menu complet	33.-
Galette de macaronis	Assiette	27.-
Chou rouge braisé	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
Noix de St-Jacques snackées, réduction de porto rouge, tagliolini all'uovo tartufo* Courgettes blanches grillées		30.-
Tournedos de filet bœuf « Swiss Black Angus » gratiné au beurre « Café de Paris » Pommes de terre Pont-Neuf, petits légumes à l'huile de noisette		34.-
Salade prestige « Terre et Mer » (Foie gras de canard mi-cuit, saumon mariné aux agrumes, noix de St-Jacques rôties, légumes croquants marinés)	20.-	31.-
Médallions de veau sautés aux baies de cassis , jus réduit Ecrasée de pommes de terre et mini légumes d'hiver		34.-

Mets végétariens

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

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 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 2024 <i>A. & 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. & 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. & 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.-
---	--	--	------