



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 26 janvier 2026

Sauté de dinde (CH) à l'estragon
Orgetto, bâtonnets de carotte étuvés

Mardi 27 janvier 2026

Osso bucco de veau (CH)
Pommes de terre frites vaudoises, haricots verts au beurre

Mercredi 28 janvier 2026

Steak haché de boeuf (CH), sauce au poivre vert
Gnocchi à la romaine, poireaux étuvés

Jeudi 29 janvier 2026

Filet de porc fumé (CH) poché, moutarde
Pommes de terre nature, compote de raves

Vendredi 30 janvier 2026

Dos d'aiglefin (FAO27/IS) pané à la noix de coco,
Quartier de citron, sauce vin blanc au curry doux
Riz pilaf, émincé de fenouil tomaté

Samedi 31 janvier 2026

Spaghetti à la napolitaine, Grana Padano râpé
Salade de maïs et poivrons

Dimanche 1^{er} février 2026

Filet de veau (FR) rôti à la crème de romarin
Pommes de terre lyonnaise
Blettes à tondre étuvées

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

Dos de cabillaud Skrei rôti, mousseline de céleri fumé et croustille de lard Cromesquis de pommes de terre	29.-
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.-
Risotto San Andrea aux citrons confits Crevettes sauvages à l'anis et petits légumes	19.- 31.-
Emincé de veau aux bolets et crème de la Gruyère, gratin de cardons, Blinis de pommes de terre	30.-



Raviolis noirs aux légumes et morilles, émulsion légère au potimarron, 19.- 28.-
Huile d'herbes fraîches

Burger végétarien
Galette aux céréales, oignon rouge de Tropea, roquette, fromage Etivaz 27.-
Servi avec pommes Pont-Neuf et crème acidulée aux fines herbes

Origines : Bœuf, porc, poulet, veau : Suisse, France, Argentine / **Poissons :** Suisse, Islande / **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.-
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 », 38.-
 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 »

Mi-cuit au chocolat coulant Valrhona, glace pistache à l'ancienne* 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 précuinés 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.*

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

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.-
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.-
-------------------------------------------------------	--	------