

# 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 9 mars 2026

Joues de bœuf (CH) braisées Grand-Mère  
Pommes de terre purée, fenouil étuvé

## Mardi 10 mars 2026

Poitrine de dinde (FR) rôtie, sauce bigarade  
Nouilles au beurre, brocoli

## Mercredi 11 mars 2026

Navarin d'agneau (IE) primeur  
Gnocchi romaine, macédoine de légumes

## Jeudi 12 mars 2026

Saucisse aux choux (CH)  
Papet vaudois

## Vendredi 13 mars 2026

Filet de truite (CH) meunière aux amandes  
Orgetto, bettes à tondre à l'italienne

## Samedi 14 mars 2026

Lasagnes aux légumes grillés  
Salade batavia et trévis

## Dimanche 15 mars 2026

Carré de porc (CH) rôti, jus au romarin  
Pommes dauphines  
Haricots verts étuvés\*

|              |      |
|--------------|------|
| 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 allergies.

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

# Suggestions du marché



|                                                                                                                                 | Entrée | Plat |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| Parisienne de veau grillée à la plancha, sauce chimichurri<br>Petits farcis poitevins et croquettes de pommes de terre          |        | 31.- |
| Magret de canard rôti au miel et noisettes du Piémont, jus au vin rouge truffé<br>Galette de polenta, asperges vertes au beurre |        | 30.- |
| Salade de dent-de-lion aux lardons fumés du Canton de Vaud<br>Croûtons et œuf mollet croustillant de « Panko »                  | 18.-   | 28.- |
| Filet de bar rôti au sésame noir, crème safranée aux moules<br>Epinards frais et pommes de terre parisiennes                    |        | 29.- |
| Risotto aux morilles, asperges blanches et jambon cru du Valais<br>Huile d'herbes fraîches                                      | 19.-   | 29.- |

## Mets végétariens

|                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tortelloni aux asperges vertes et pointes de morilles fraîches<br>Emulsion à l'ail des ours | 28.- |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|

Origines : **Bœuf, porc, poulet, veau** : Suisse, France, Argentine / **Canard** : France / **Poissons** : Suisse, Turquie

*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<br><i>Viande savoureuse avec une tendreté et une saveur toutes particulières</i>                | 34.- |
| Emincé de poulet au curry rouge et lait de coco                                                                                              | 25.- |
| Filets de perche meunière du Lac de Neuchâtel « Pêcherie Wolf »,<br>salade verte et sauce tartare (mayonnaise*, cornichons, oignons, herbes) | 38.- |

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

# Desserts maison



*Nos desserts (hors dessert du jour et glaces) sont réalisés à la commande afin de garantir leur qualité.  
Merci de prévoir environ 10 minutes d'attente.*

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

Contiennent des sulfites

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