

# 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 de Pâques 6 avril 2026 – CHF 27.-

Emincé de veau (CH) zürichoise  
Galettes de rösti, céleris-raves braisés

## Mardi 7 avril 2026

Ragoût de lapin (HU) aux olives  
Polenta bramata, bettes à tondre\*

## Mercredi 8 avril 2026

Colombo de poulet (CH)  
Riz basmati, carottes à la cardamome

## Jeudi 9 avril 2026

Boulettes d'agneau (CH) épicées, jus au cumin  
Blé pourpre pilaf, bâtonnets de radis-bière persillés

## Vendredi 10 avril 2026

Escalope de saumon (CH) grillée, sauce béarnaise  
Pommes de terre nature, fenouil émincé

## Samedi 11 avril 2026

Agnolotti à l'ail des ours\*  
Salade mêlée et julienne de tofu fumé

## Dimanche 12 avril 2026

Carré de porc (CH) rôti et son jus  
Ecrasée de pommes de terre aux fines herbes  
Tomate farcie aux légumes

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
Filet de bœuf sauté sur lit de rucola, pignons et pecorino Toscano à l'ail des ours Oignons nouveaux glacés, pommes grenailles rôties		33.-
Noix de St-Jacques sautées et bacon de veau Purée de chou-fleur et pommes de terre parisiennes		30.-
Salade de dent-de-lion aux lardons fumés du Canton de Vaud Croûtons et œuf mollet croustillant de « Panko »	18.-	28.-
Filet de bar rôti au sésame noir, crème safranée aux moules Epinards frais et pommes de terre parisiennes		29.-
Feuilleté aux asperges blanches du Valais et morilles Fines tranches de jambon cru	19.-	29.-

## Mets végétariens

Risotto crémeux à l'ail des ours et fricassée d'artichauts, tuile au parmesan	18.-	28.-
---	------	------

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

*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 <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 », 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 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 <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.-
Chardonnay Grand Cru, Clos de Pévret 2023	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 2024, 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 2024, <i>Les Frères Dubois</i>	6.70		42.-
Domaine Grange Volet, AOC Chablais 2022, <i>Henri Badoux</i>			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