

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 27 avril 2026

Rôti de dinde (CH), sauce au poivre vert
Orgetto, rosettes de brocoli vapeur*

Mardi 28 avril 2026

Epais d'épaule de bœuf (CH) braisé, sauce au pinot noir
Pommes de terre mousseline, jardinière de légumes vapeur

Mercredi 29 avril 2026

Spaghetti à la bolognaise (CH), Grana Padano râpé
Salade verte

Jeudi 30 avril 2026

Rôti de poulet (CH) à l'ail des ours, jus lié
Pommes de terre grenailles rissolées, carottes étuvées

Vendredi 1^{er} mai 2026

Filet d'omble (IS) sauté, sauce grenobloise
Riz rouge camarguais, bettes à tondre étuvées*

Samedi 2 mai 2026

Spaghetti al pesto, Grana Padano râpé
Salade mexicaine

Dimanche 3 mai 2026

Filet d'agneau sauté (IR), jus à la tapenade	Menu complet	33.-
Gratin de pommes de terre	Assiette	27.-
Jardinière de légumes	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
Escalopines de veau (CH) sautées aux asperges vertes et citron Tagliatelles fraîches		32.-
Cassolette de noix de St-Jacques (USA) sautées aux petits légumes, sauce crustacés (AR), pommes de terre parisiennes		31.-
Tartare de bœuf (CH) coupé au couteau, assaisonné façon chimichurri Frites de patates douces		32.-
Filet de bar (GR) rôti au sésame noir, crème safranée aux moules (FR) Epinards frais et pommes de terre parisiennes		29.-
Feuilleté aux asperges blanches du Valais et morilles Fines tranches de jambon cru (CH)	19.-	29.-

Mets végétariens

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

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.*

Spécialités



Filet de rumsteak Black Angus (CH/AR), café de Paris <i>Viande savoureuse avec une tendreté et une saveur toutes particulières</i>	34.-
Emincé de poulet (CH) au curry rouge et lait de coco	25.-
Filets de perche meunière du Lac de Neuchâtel (CH), « 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.-
Fraises « Clery » marinées aux agrumes, sorbet Limoncello	13.-
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 « 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. & C. Chevalley</i>		24.-	
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. & 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