

# 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 1<sup>er</sup> juin 2026

Cou de porc (CH) rôti, jus lié  
Gnocchi sautés, demi tomate grillée

## Mardi 2 juin 2026

Sauté de bœuf (CH) au sésame  
Riz rouge camarguais, bettes à tondre étuvées

## Mercredi 3 juin 2026

Tacchino tonnato (CH/VT)  
Pommes de terres frites, salade d'asperges vertes

## Jeudi 4 juin 2026

Rôti de veau (CH) haché, jus au thym  
Nouilletes au beurre, rosettes de brocoli

## Vendredi 5 juin 2026

Jalousie au saumon (NO) et légumes, sauce à l'oseille  
Pommes de terre purée Crécy

## Samedi 6 juin 2026

Lasagnes de légumes « Maison »  
Houmous et chiffonnade de laitue

## Dimanche 7 juin 2026

|   |              |      |
|---|--------------|------|
| Cuisse de canard (FR) confite, jus à la cardamome | Menu complet | 33.- |
| Pommes château rissolées                          | Assiette     | 27.- |
| Ballotine de côtes de bettes rouges               | 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.*

# Suggestions du marché



## Salade montagnarde

Lardons fumés (CH), pleurotes grillées, petits pois frais  
croûtons de pain de seigle, noisettes torréfiées, vinaigrette livèche-miel

19.- 28.-

## Salade « Thai »

Emincé de bœuf (CH) sauté au gingembre, menthe, basilic thaï,  
racine coriandre, ail frit, julienne de carotte, vermicelles de riz, noix de cajou,  
vinaigrette à la cacahuète

19.- 29.-

## Tartine aux saveurs du sud

Pain grillé, concassé de tomates, jambon cru San Nicola (IT)  
aubergines grillées, pesto de basilic, mozzarella genevoise « Nodino »,  
saladine, vinaigrette au piment d'Espelette

28.-

Tataki de gravlax de thon ( MV), lime et gingembre confit, pickles d'oignons rouges,  
sauce teriyaki, nouilles chinoises sautées aux légumes

29.-

# Spécialités estivales

Friture de poissons du Pays en panure de Panko (brochet, perche, truite - CH),  
sauce aioli au citron vert, quinoa aux petits légumes

30.-

## Tartare de bœuf (CH) Tex-Mex

Tortillas de maïs, dés d'avocat, oignons rouges frits, tomate, coriandre,  
jalapeños, paprika fumé

31.-

# Mets végétariens

Risotto aux asperges vertes, citron confit et burratina crémeuse

19.- 29.-

*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<br><i>Viande savoureuse avec une tendreté et une saveur toutes particulières</i>              | 35.- |
| Emincé de poulet (CH) au curry rouge et lait de coco   | 26.- |
| Filets de perche meunière du Lac de Neuchâtel (CH), « Pêcherie Wolf »,<br>salade verte et sauce tartare (mayonnaise*, cornichons, oignons, herbes) | 39.- |

*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 » | 13.-         |
| Fraises « Cléry » marinées aux agrumes, sorbet Limoncello  | 13.-         |
| Pavlova aux griottes et glace pistache   | 13.-         |
| Salade de fruits frais   | 12.-         |
| 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 défini*

*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, <i>Les Frères Dubois</i> 2024                        | 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, <i>A. &amp; C. Chevalley</i> 2024 |      | 24.- |      |
| Lune Rousse, <i>Les Frères Dubois</i> 2024             | 6.70 |      | 42.- |

## Les Rouges

|  |      |       |      |
|--|------|-------|------|
| Salvagnin AOC « Résidence »  | 4.20 |       |      |
| La Barrique, assemblage de nobles cépages<br>vieillis en fût de chêne, <i>A. &amp; C. Chevalley</i> 2024 |      | 28.50 |      |
| Rochettaz Nobles Cépages, AOC Lavaux 2024  | 5.90 |       | 39.- |
| Lune Noire, <i>Les Frères Dubois</i> 2024  | 6.70 |       | 42.- |
| Lavaux AOC, Vignobles en terrasses, <i>A. &amp; C. Chevalley</i> 2021                                    | 6.70 |       | 42.- |

## 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