

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 15 juin 2026

Langue de veau (CH), vinaigrette aux fines herbes
Pommes de terre vapeur et mélange de légumes

Mardi 16 juin 2026

Roasbeef froid (CH), sauce tartare*
Pommes de terre frites*, salade de macédoine de légumes cuits

Mercredi 17 juin 2026

Saucisse de veau (CH) rôtie, sauce aux oignons confits
Pommes de terre purée St-Germain

Jeudi 18 juin 2026

Ragoût de poulet (CH) au curry vert
Nouilles de riz, chou chinois aux shiitakés

Vendredi 19 juin 2026

Filet de carrelet (FAO27) poché, beurre blanc au citron vert
Riz pilaf, feuilles d'épinards étuvées

Samedi 20 juin 2026

Ravioli de porc (CH) aux légumes et asperges vertes,
sauce vin rouge et lardons

Dimanche 21 juin 2026

Gigot d'agneau (IE) cuit en croûte de sel	Menu complet	33.-
Pommes de terre rissolées	Assiette	27.-
Caviar d'aubergine	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



Salade montagnarde Lardons fumés (CH), pleurotes grillées, petits pois frais croûtons de pain de seigle, noisettes torréfiées, vinaigrette livèche-miel	19.-	28.-
Salade « Thaï » 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 <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 », 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 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

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	4.50		
Chasselas Villette AOC Lavaux 2024 <i>A. & C. Chevalley</i>		19.50	
Doral ou Viognier « Expression », AOC La Côte 2023	6.20		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	4.50		
Roséclat, AOC Lutry, <i>A. & C. Chevalley</i> 2024		24.-	
Lune Rousse, <i>Les Frères Dubois</i> 2024	6.70		42.-

Les Rouges

Salvagnin AOC « Résidence »	4.50		
La Barrique, assemblage de nobles cépages vieillis en fût de chêne, <i>A. & C. Chevalley</i> 2024		28.50	
Rochettaz Nobles Cépages, AOC Lavaux 2024	6.40		42.-
Lune Noire, <i>Les Frères Dubois</i> 2024	6.70		42.-
Lavaux AOC, Vignobles en terrasses, <i>A. & 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