

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 3 août 2026

Spaghetti alla carbonara (CH)
Grana Padano râpé, salade feuille de chêne

Mardi 4 août 2026

Roastbeef froid (CH), sauce tartare allégée
Salade de pommes de terre et crudités assorties

Mercredi 5 août 2026

Haut de cuisse de poulet (CH) tandoori
Riz basmati, chou chinois sauté

Jeudi 6 août 2026

Steak haché de porc (CH) sauté,
beurre au piment d'Espelette
Orgetto, aubergines sautées

Vendredi 7 août 2026

Dos de lieu noir (IS/FAO27) sur lit de fenouil à la tapenade
Pommes de terre rissolées

Samedi 8 août 2026

Salade de tomate et mozzarella au basilic
Bruschetta à l'ail

Dimanche 9 août 2026

Emincé de veau (CH) à la zürichoise
Gnocchi de pommes de terre
Haricots verts au beurre

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

Avocat de crabe à l'antillaise Avocat, chair de crabe royal (VT), riz blanc, sauce cocktail épicée Salade de mesclun aux légumes croquants	19.-	28.-
Salade « Poke Bowl » servie avec pain Bao Salade, saumon (NO) mariné au citron vert, légumes croquants, pois chiches, avocat, pickles d'oignons rouges, sauce miel, soja et sésame		28.-
Mesclun de gambas en persillade, nectarine rôtie, avocat et tomate à la coriandre, vinaigrette aux fruits de la passion		28.-

Spécialités estivales

Tagliata de bœuf (CH), sauce vierge aux câpres, pignons de pin et pecorino toscano DOP, saladine de rucola et pommes de terre Amandine		31.-
Ceviche de daurade royale (FAO27) au confit de gingembre, mangue, avocat, grenade et courgette blanche de Sicile, frites de patates douces	20.-	31.-

Mets végétariens

Cassolette de chanterelles d'été à la crème de Gruyère Pommes de terre Amandine, tomates San Marzano confites Petite salade d'accompagnement		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 35.-
Viande savoureuse avec une tendreté et une saveur toutes particulières

Emincé de poulet (CH) au curry rouge et lait de coco 26.-

Filets de perche meunière du Lac de Neuchâtel (CH), « Pêcherie Wolf », 39.-
salade verte et sauce tartare (mayonnaise*, cornichons, oignons, herbes)

*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 13.-
et sa sauce chocolat « faite maison »

Fraises 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 « 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.-

Les Bulles

Prosecco

Menestrello, Prosecco Spumante DOC	6.80		42.-
------------------------------------	------	--	------

Champagne

Palmer & Co, Blanc Brut Réserve ou Rosé Solera, Reims			65.-
---	--	--	------



Les Vins de l'été

Intensô Vibe <i>Pétillant frais et fruité, aux arômes de rose et de litchi</i>	6.70		42.-
Intensô Rosé <i>Délicieux et fruité, aux notes de framboise et de fraise</i>	6.70		42.-

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.