

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 31 août 2026

Ragoût de poulet (CH) à la provençale
Pommes de terre purée, courgettes à l'huile d'olive

Mardi 1^{er} septembre 2026

Langue de veau (CH), sauce allemande aux câpres
Riz pilaf, jardinière de légumes

Mercredi 2 septembre 2026

Rôti de dinde (FR), sauce bigarade
Quinoa tricolore, carottes en dés

Jeudi 3 septembre 2026

Cou de veau (CH) rôti, sauce au pinot noir
Fusilli au beurre, panaché de légumes grillés

Vendredi 4 septembre 2026

Filet de truite poché (CH), sauce hollandaise
Pommes de terre persillées, feuilles d'épinards étuvées

Samedi 5 septembre 2026

Quiche forestière
Salade de feuille de chêne et tofu fumé

Dimanche 6 septembre 2026

Filet de bœuf (CH) au poivre Secouan
Spaghetti aux truffes
Epinards frais 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 allergènes.

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.-
Salade « Campagnarde » Jambon cuit du Jorat (CH), croquant de chèvre de Forel, méli-mélo de salades, pommes grenailles sautées, haricots verts fins, vinaigrette framboise	19.-27.-	

Spécialités estivales

Ceviche de daurade royale (FAO27) au confit de gingembre, mangue, avocat, grenade et courgette blanche de Sicile, frites de patates douces	20.-	31.-
Risotto safrané aux gambas et chips de chorizo Bouquet de salade		27.-

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 <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 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.-