

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 26 octobre 2026

Civet de chevreuil (AT) Mirza
Spätzli dorés, chou rouge braisé

Mardi 27 octobre 2026

Piccata de dinde (CH) à la milanaise, coulis de tomates
Risotto safrané, bettes à tondre étuvées

Mercredi 28 octobre 2026

Saucisse aux choux (CH)
Papet vaudois

Jeudi 29 octobre 2026

Bœuf (CH) braisé
Blé pourpre pilaf, dés de panais

Vendredi 30 octobre 2026

Filet de merlan (FR) pané, sauce tartare allégée, quartier de citron
Pommes de terre nature, carottes Vichy

Samedi 31 octobre 2026

Tagliatelles fraîches, sauce toscane
Grana Padano râpé, salade de saison

Dimanche 1^{er} novembre 2026

Poulet noir fermier (CH) rôti, jus aux herbes	Menu complet	33.-
Pommes de terre allumettes	Assiette	27.-
Fagots d'haricots verts	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



	Entrée	Plat
Spaghetti frais aux noix de Saint-Jacques (USA), crème de porto rouge, Zestes d'agrumes, noisettes du Piémont et salade de rampon	20.-	30.-
Filet de sandre du Valais (CH) façon meunière, fine purée de pommes de terre Mini légumes de saison		29.-

Mets végétariens

Risotto au lait de coco et potimarron, wok de légumes à la coriandre	18.-	28.-
Cassiolette de chanterelles d'été à la crème de Gruyère Pommes de terre Amandine, tomates San Marzano confites Petite salade d'accompagnement		28.-

La chasse

Stroganoff de chevreuil (AT) minute aux bolets		35.-
Médallions de filet mignon de cerf (ES), sauce poivrade		35.-
Filet de lièvre (AR) en croûte de moutarde de Bénichon		34.-

Nos plats de chasse sont servis avec spätzli dorés, chou rouge braisé, pomme aux airelles, poire au vin rouge, marrons au caramel et raisin chasselas

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

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 »

Coupe Nesselrode (purée de marrons*, raisins et glace vanille) 12.-

Tarte fine feuilletée aux pommes, crème d'amande, crème glacée praliné 12.-

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

Il Ponte, Extra Dry, Prosecco Spumante DOC	6.80		42.-
--	------	--	------

Champagne

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



Les Vins de la chasse

Roero Arneis DOCG, Cave Bel Colle	5.90		41.-
Nebbiolo d'Alba DOCG, Cave Bel Colle	5.90		41.-

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