

assiette du jour



Mangez sain et équilibré !

Lundi 26 octobre 2020

Saucisse de porc à rôtir (CH), confit d'oignons, pommes de terre lyonnaise, haricots beurrés

Mardi 27 octobre 2020

Fricassée de poulet (CH) à l'anis, fusilli au beurre, choux de Bruxelles

Mercredi 28 octobre 2020

Pot-au-feu (CH), sauce ravigote, pommes de terre nature, carotte, chou frisé, poireau

Jeudi 29 octobre 2020

Boulettes d'agneau (CH), jus épicé, boulghour piquant, tajine de légumes aux abricots

Vendredi 30 octobre 2020

Gratin de poisson (FAO27), riz créole, épinards en branches étuvés

Samedi 31 octobre 2020

Risotto aux champignons, salade batavia-trévisse et julienne de tofu fumé

Assiette du jour CHF 16.50

Dimanche 1er novembre 2020 CHF 23.00

Magret de canard (FR), sauce au poivre vert à la crème, rösti aux bolets, endives meunière

Servi uniquement en accompagnement d'un mets :

Petite salade verte CHF 2.00

Changement de garniture :

Féculents CHF 1.00

Légumes CHF 2.00

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque () sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.*

Déclaration des allergènes :

Sur demande, le personnel de service vous mettra à disposition une carte avec mention des allergènes

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

TVA comprise

Suivez-nous sur facebook



suggestions du marché



Faites-vous plaisir au gré de vos envies !

✔	Risotto au lait de coco et potimarron, wok de légumes du moment	CHF	25.00
✔	Feuilleté de champignons des bois à la crème de gruyère, salade d'automne aux copeaux de parmesan	CHF	24.00
	Queues de crevettes sauvages croustillantes, crémeuse d'artichauts et cardamome, écrasé de pommes de terre, julienne de légumes	CHF	28.00
	Tartare de saumon mariné aux citrons et gingembre confits, blinis de pommes de terre	CHF	26.00

✔ Mets végétariens

Salade verte		CHF	5.50
Assiette de salades et crudités	Petite :	CHF	9.00
	Grande :	CHF	17.50

Au rythme de la chasse

°°Filet mignon de sanglier sauté aux cassis	CHF	27.00
°°Entrecôte de chevreuil sautée, sauce Grand-Veneur aux citrons confits et cacao	CHF	32.00
°°Médallions de filet mignon de cerf, sauce poivrade	CHF	29.50

°°*Ces mets sont servis avec spätzli dorés, chou rouge, pomme aux airelles, marrons et raisin chasselas*

Origine des viandes et poissons :

Bœuf, veau, : Suisse / **Volaille** : Suisse, France / **Poisson** : Suisse, Norvège
Crustacés : Argentine **Gibier** : Autriche, Espagne

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

TVA comprise

spécialités



Essayez-les, vous en redemanderez !

Viandes et poissons

Filet de rumsteak café de Paris (Viande rassie sur os de la boucherie artisanale Nardi à Cully)	CHF	30.00
Emincé de poulet au curry rouge et lait de coco	CHF	21.00
Filets de perche meunière du « Lac de Neuchâtel », salade verte et sauce tartare (mayonnaise*, cornichons, oignons, herbes)	CHF	30.50

Nos plats sont accompagnés de légumes (sauf filets de perche) et à choix :
Frites, pommes nature, nouillettes ou riz

Portion de frites	CHF	7.00
Portion de légumes	CHF	7.00

Desserts maison

Raisin chasselas au marc de Champagne, crème glacée à la vanille (L'Artisan glacier, La Conversion)	CHF	11.00
Coupe Nesselrode (purée de marrons*, raisins et crème glacée à la vanille) (L'Artisan Glacier, La Conversion)	CHF	10.00
Tartelette Tatin aux poires, crème glacée à la vanille (L'Artisan glacier, La Conversion)	CHF	9.50
Salade de fruits frais (10 min.)	CHF	9.00
Dessert du jour**	CHF	6.20
Dessert du dimanche**	CHF	8.00

Comme vous, nous aimons les sauces ! Toutefois, pour des raisons sanitaires, il nous 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 »

TVA comprise

carte des vins



Vins ouverts servis en carafe de 1, 2, 3 ou 5 dl

Prix au dl

Blanc

Chasselas de Pully CHF 3.70

Rosé

Presse-Roux, Rosé de Gamay vaudois AOC CHF 3.70

Rouge

Salvagnin AOC, « Résidence » CHF 3.70

Vins en demi-bouteille ou désirée

Rosé

Les Chaumes, Œil-de-Perdrix 2018 50 cl CHF 25.00

Rosé de pinot noir vaudois AOC 1 dl CHF 5.50

Vins de la Commune en bouteille

Chasselas Clos de Pévret Pully AOC
Grand Cru 2018 70 cl CHF 29.00

Chardonnay Clos de Pévret Pully AOC
Grand Cru 2018 75 cl CHF 38.50
1 dl CHF 5.50

Rochettaz Nobles cépages, Pully 2018 AOC 70 cl CHF 38.50
1 dl CHF 5.50

Vins « d'ailleurs »

Rouge de France

Château de Luc Les Grands Murets 2018 75 cl CHF 32.00

Vin des Corbières élevé en fût de chêne 1 dl CHF 4.80

Rouges d'Italie

Roceno Syrah, Sibiliana 2018, 75 cl CHF 32.00

IGP Terre Siciliane 1 dl CHF 4.80

Papale, Linea Oro, Leporano 2016 75 cl CHF 32.00

DOP Primitivo di Mandura 1 dl CHF 4.80

Contiennent des sulfites

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

TVA comprise