

# assiette du jour



*Mangez sain et équilibré !*

## **Lundi 14 décembre 2020**

Blanquette de dinde (FR) à l'ancienne, blé "Ebly" pilaf, jardinière de légumes  
①⑦⑨⑫

## **Mardi 15 décembre 2020**

Boutefas (CH), moutarde, potée de lentilles aux carottes ①⑦⑨⑩

## **Mercredi 16 décembre 2020**

Jambon à l'os (CH), sauce madère, gratin dauphinois, bettes à tondre étuvées  
⑦⑨⑫

## **Jeudi 17 décembre 2020**

Ragoût d'agneau (IE) au poivre vert, gnocchi à la châtaigne,  
dés de butternut sautés ①⑦⑫

## **Vendredi 18 décembre 2020**

Dos de merlu (FAO27) sur lit de fondue de poireaux, pommes de terre nature  
①④⑦⑫

## **Samedi 19 décembre 2020**

Lasagnes au four (CH), salade d'endives aux noix ①③⑦⑧⑩⑫⑭

## **Assiette du jour**

CHF 16.50

## **Dimanche 20 décembre 2020**

Croustillant de truite saumonée (FR), coulis de tomates au basilic,  
nouilles à l'encre de seiche, choux de Bruxelles étuvés  
①③④⑦⑫⑭

CHF 23.00

*Servi uniquement en accompagnement d'un mets :*

Petite salade verte

CHF 2.00

*Changement de garniture :*

Féculents

CHF 1.00

Légumes

CHF 2.00

*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 !*

Tartare de bœuf « Limousin » aux truffes, basilic rouge et foie gras de canard, pommes de terre frites, toasts ①⑨⑩	CHF	30.50
Pavé de saumon farci au chèvre frais, tagliatelles de betteraves ①④⑦	CHF	28.00
Escalopes de foie gras de canard sautées à la crème de bolet, gratin de pommes de terre Charlotte, julienne de légumes ①③⑦	CHF	28.00
Suprême de poulet jaune aux graines de moutarde, galettes de polenta, gratin de cardons ①③⑦⑨⑩⑫	CHF	27.00



## Mets végétariens

Risotto aux bolets et à la crème de Gruyère, dés de butternut au beurre salé ⑦⑫	CHF	24.50
Croustillant de champignons des bois en persillade, galettes parmentière, beurre nantais au soja ①③⑥⑦	CHF	23.50



<b>Salade verte</b> ⑩	CHF	5.50
<b>Assiette de salades et crudités</b> ⑩	Petite :	CHF 9.00
	Grande :	CHF 17.50

Origine des viandes et poissons :

**Bœuf** : Suisse, France / **Volaille** : Suisse, France / **Poisson** : Suisse, Norvège  
**Foie gras** : France

\*\*Sur demande le personnel de service peut vous donner des informations sur les allergènes

*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 ④⑦ CHF 30.00  
(Viande rassie sur os de la boucherie artisanale Nardi à Cully)

Emincé de poulet au curry rouge et lait de coco ①②⑥⑦⑪ CHF 21.00

Filets de perche meunière du « Lac de Neuchâtel », salade verte et sauce tartare (mayonnaise\*, cornichons, oignons, herbes) ①③④⑥⑦⑩ 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

Coupe Nesselrode (purée de marrons\*, raisins et crème glacée à la vanille) (L'Artisan Glacier, La Conversion) ③⑦⑫ CHF 10.00

Tartelette Tatin aux poires, crème glacée à la vanille (L'Artisan glacier, La Conversion) ①③⑦ CHF 9.50

Salade de fruits frais (10 min.) CHF 9.00

Dessert du jour\*\* CHF 6.20

Dessert du dimanche\*\* CHF 8.00

Allergènes :			
① Gluten	⑤ Arachides	⑨ Céleri	⑬ Lupins
② Crustacés	⑥ Soja	⑩ Moutarde	⑭ Mollusques
③ Oeufs	⑦ Lait	⑪ Sésame	
④ Poissons	⑧ Fruits à coque	⑫ Sulfites	

\*\*Sur demande le personnel de service peut vous donner des informations sur les allergènes

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 2019 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 2019 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 2019 AOC 70 cl CHF 38.50  
1 dl CHF 5.50

## Blancs de Suisse

Villette AOC Lavaux 2018 70 cl CHF 28.00  
A. et C. Chevalley 1 dl CHF 4.00

Viognier La Côte AOC 2019 70 cl CHF 32.00  
Gamme « Expression », Cave de la Côte 1 dl CHF 4.80

## 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