

assiette du jour



Mangez sain et équilibré !

Lundi 21 décembre 2020

Saucisse aux choux (CH), papet vaudois ⑦⑫

Mardi 22 décembre 2020

Ravioli de sanglier (AT) aux noix torréfiées, sauce poivrade à la crème, salade de saison ①③⑦⑧⑩⑫

Mercredi 23 décembre 2020

Bœuf bouilli (CH), vinaigrette à la tomate séchée, pommes de terre nature, bâtonnets de légumes ⑦⑩⑫

Jeudi 24 décembre 2020

Cevapcici (CH), sauce acidulée au paprika, semoule de couscous aux abricots secs et brunoise de courgette ①⑥⑦⑩

Vendredi 25 décembre 2020

Menu de Noël ①③⑦⑩⑫

Samedi 26 décembre 2020

Spaghetti, sauce all'arrabiatta, Grana Padano râpé, salade de rampon et houmous ①⑥⑦⑨⑩⑪⑫

Assiette du jour

CHF 16.50

Dimanche 27 décembre 2020

CHF 23.00

Epaulé de veau (CH) en croûte de sel au thym citronné, jus lié, mousseline de patates douces, tian de légumes à la provençale ①⑦⑫

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 betterave 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



Salade verte ⑩	CHF	5.50
Assiette de salades et crudités 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

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 »

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