

assiette du jour

Mangez sain et équilibré !

Lundi 24 juillet 2017

Bœuf bouilli (CH), sauce ravigote, pommes de terre nature, panaché de légumes

Mardi 25 juillet 2017

Fricassée de lapin (HU) aux cèpes et tomates séchées, gnocchi de maïs aux olives, petits pois et carottes glacés

Mercredi 26 juillet 2017

Haut de cuisse de poulet au citron confit (CH), semoule de couscous, tajine de légumes aux abricots étuvés

Jeudi 27 juillet 2017

Grillades vaudoises (CH)

Vendredi 28 juillet 2017

Vol-au-vent de la mer (IS), riz pilaf, paysanne de légumes étuvée

Samedi 29 juillet 2017

Moussaka (CH), salade mêlée aux noisettes

Assiette du jour CHF 16.50

Servi uniquement en accompagnement d'un mets :

Petite salade verte CHF 2.00

Changement de garniture :

Féculent CHF 1.00

Légumes CHF 2.00

suggestions du marché

Salades et fraîcheurs estivales

Oncle Sam : Salade, ananas frais, maïs, nectarine, émincé de poulet sauté aux épices CHF 20.50

Fraîcheur : salade, melon de Cavaillon, pamplemousse rose, crevettes roses, sauce cocktail, sorbet pamplemousse CHF 20.50

Neuchâtel : Salade, tomates confites, haricots verts, lamelles de pommes de terre tièdes, filets de perche meunière (80 g), toast de rillettes de truite CHF 22.50

Saumon mariné « BIO » au citron vert et épices,
tartare de légumes et pain grillé CHF 23.50

Tartine montagnarde : tranche de pain toastée, chanterelles à la crème, jambon cru fumé, copeaux de parmesan. Servie avec salade verte CHF 21.50

 **Mille feuille de parmesan aux légumes grillés et fromage frais « bio »** CHF 21.50

Carpaccio de boeuf à l'asiatique : sauce poisson et soja, citronnelle, feuilles de menthe, oignon rouge, coriandre, citron vert CHF 24.00

Assiette de crudités CHF 16.50

Salade verte CHF 4.50

Salade mêlée CHF 8.50

Spécialités estivales

Filet mignon d'agneau au pesto, tartelette de pommes de terre, fine ratatouille CHF 26.50

 Cassolette de chanterelles d'été à la crème fraîche, rösti CHF 23.00

Queues de gambas « Bio » sautées au curry et fruit de la passion CHF 24.50

Provenance

Viande : Bœuf, porc, veau : Suisse / Agneau : Nouvelle-Zélande, Irlande

Cheval : Uruguay, Espagne / Volaille : Suisse, Brésil, Hongrie

Poisson et crustacés : Suisse, France, Norvège, Vietnam

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	29.00
Filet de cheval beurre à l'ail	CHF	28.00
Emincé de poulet au curry rouge et lait de coco	CHF	19.50
Filets de perche meunière du « Lac de Neuchâtel » *	CHF	29.50

Les viandes sont accompagnées de frites, nouilles ou riz et de légumes

* servis avec frites, pommes nature ou riz et sauce tartare, salade verte

Portion de frites	CHF	6.50
Portion de légumes	CHF	6.50

Desserts maison

Meringue à la violette et crème double aux fraises	CHF	8.50
Profiteroles à la vanille, sauce chocolat	CHF	9.00
Tarte fine aux pommes, crème glacée au caramel	CHF	8.50
Salade de fruits frais (10 min.)	CHF	8.50
Dessert du jour	CHF	5.50

carte des vins

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

Prix au dl

Blanc

Blanc de Pully

CHF 3.60

Rosé

Presse-Roux, Rosé de Gamay vaudois AOC

CHF 3.70

Rouge

Salvagnin AOC, « Résidence »

CHF 3.70

Vins en pot ou désirée, 5 dl

Blanc

Epresses AOC

CHF 24.50

Rouge

Pinot noir de Vilette AOC, Vieille Porte 2012

CHF 23.00

Rosé

Les Chaumes, Œil-de-Perdrix 2015

Rosé de pinot noir vaudois AOC

CHF 22.00

Vins de la Commune en bouteille

Clos de Pévret Grand Cru AOC 2016

70 cl

CHF 28.00

Rochettaz Nobles cépages AOC 2016

70 cl

CHF 35.00

Vins du mois

Blanc

Morges Vieilles vignes, La Côte AOC 2015 ou 2016

Uvavins, Cave de la Côte

Cépage : chasselas

Accompagnements : apéritif, entrée, mets au fromage, poissons du lac, viande blanche

La bouteille 75 cl

CHF 32.00

Le verre 1dl

CHF 4.50

Chardonnay Clos De Pévret Grand Cru, Pully AOC 2015

Cépage : chardonnay

Accompagnements : apéritif, poissons du lac

La bouteille 75 cl

CHF 38.50

Le verre 1dl

CHF 5.50

Rouge

Eleganza 2012, La Côte AOC

Cépages : mara, gamaret, cabernet-franc, galotta

Accompagnements : grillades, viandes rouges, chasse, fromages

La bouteille 75 cl

CHF 32.00

Le verre 1dl

CHF 4.50