

assiette du jour

Mangez sain et équilibré !

Lundi 18 septembre 2017

Menu du Lundi du Jeûne

Mardi 19 septembre 2017

Ragoût de cuisse de lapin à la tomate séchée et safran (HU), polenta bramata, radis bière en bâtonnets étuvés

Mercredi 20 septembre 2017

Boutefas poché (CH), moutarde, gratin de pommes de terre et courge

Judi 21 septembre 2017

Fricassée de poulet (CH) à l'estragon, blé Ebly pilaf, haricots verts étuvés au beurre

Vendredi 22 septembre 2017

Filet de daurade (FR) meunière, sauce tartare allégée, pommes de terre nature, fenouil braisé

Samedi 23 septembre 2017

Lasagnes au four (CH), salade mêlée

Assiette du jour CHF 16.50

Servi uniquement en accompagnement d'un mets :

Potage CHF 2.00

Petite salade verte CHF 2.00

Changement de garniture :

Féculent CHF 1.00

Légumes CHF 2.00

suggestions du marché

Faites-vous plaisir au gré de vos envies !

	Médallions de lotte au poivre Timut, pommes de terre écrasées, caviar d'aubergine	CHF	25.50
✓	Risotto au lait de coco et potimarron, wok de légumes à la coriandre	CHF	23.50
✓	Cassolette de chanterelles d'été à la crème fraîche, rösti	CHF	23.00
	Salade de chanterelles en persillade, magret de canard fumé	CHF	23.50
	Tartare de saumon « Bio » au basilic et citron vert, guacamole, toasts, beurre	CHF	23.50
✓	<i>Mets végétarien</i>		
	Assiette de crudités	CHF	16.50
	Salade verte	CHF	4.50
	Salade mêlée	CHF	8.50

Au rythme de la chasse

	Terrine marbrée de chevreuil et foie gras, chutney de pommes, pain grillé, saladine à l'huile de truffes	CHF	23.50
	*Civet de chevreuil façon « grand-mère »	CHF	24.00
	*Médallions de filets mignons de cerf, sauce poivrade	CHF	26.50

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

Provenance

Bœuf, veau, porc : Suisse

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

Poisson et crustacés : Suisse, Norvège, France

Gibier : Autriche, Nouvelle-Zélande, Hongrie

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, nouilletes ou riz et de légumes

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

Portion de frites	CHF	6.50
Portion de légumes	CHF	6.50

Desserts maison

Coupe Nesselrode (purée de marrons, raisins et glace vanille)	CHF	8.50
Profiteroles à la vanille, sauce chocolat	CHF	9.00
Tarte tatin aux poires, crème glacée à la raisinée	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 Villette AOC, Vieille Porte 2012		CHF 23.00
Rosé		
Les Chaumes, Œil-de-Perdrix 2016		
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
Chardonnay Clos De Pévret Grand Cru, Pully AOC 2015	75 cl	CHF 38.50
Chardonnay Clos De Pévret Grand Cru, Pully AOC 2015	1 dl	CHF 5.50
Rochettaz Nobles cépages AOC 2016	70 cl	CHF 38.50
Rochettaz Nobles cépages AOC 2016	1 dl	CHF 5.50

Vins du mois

Blanc		
Morges Vieilles vignes, La Côte AOC 2016		
Uvavins, Cave de la Côte		
Cépage : chasselas	Le verre 1dl	CHF 4.50

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

Rosé		
Rosé de Garanoir AOC Ville de Pully		
Cépage : garanoir	Le verre 1dl	CHF 4.50

Accompagnements : apéritif, mets estivaux