

assiette du jour

Mangez sain et équilibré !

Lundi 20 novembre 2017

Emincé d'autruche Stroganov (PL), tagliatelles vertes au beurre, chou frisé braisé

Mardi 21 novembre 2017

Ragoût de bœuf bourguignon (CH), pommes de terre purée, carottes glacées

Mercredi 22 novembre 2017

Cou de porc rôti aux épices (CH), semoule de couscous, dés de courgettes sautés

Jeudi 23 novembre 2017

Poulet rôti au romarin (CH), jus lié, pommes de terre rissolées, émincé de fenouil

Vendredi 24 novembre 2017

Filet d'aiglefin royal au four (IS), sauce crustacés, riz pilaf, paysanne de légumes

Samedi 25 novembre 2017

Choucroute garnie (CH), pommes de terre nature

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

Réchauffez-vous le cœur avec notre quinzaine « créole »

Assiette créole (farandole de spécialités créoles) CHF 22.50

Accras de morue, bouchons antillais, samoussas de thon, *achard de légumes, sauce chien
Accompagnée d'une salade verte

Carpaccio de thon au citron vert et copeaux de noix de coco, souskai de mangue verte et avocat CHF 23.50

Fines tranches de thon marinées et noix de coco, mangue verte râpée, cube d'avocat, citron vert, huile d'olive et cives

Filet de dorade snacké, sauce chien, riz créole et achard de légumes CHF 24.00

Poisson blanc à chair ferme, sauce tiède à l'huile d'olive et citron vert, tomate et piment oiseau doux

Colombo de gambas à la martiniquaise CHF 25.50

Gambas sautées avec épices antillaises, lait de coco, poivron et tomate, riz créole et *achard de légumes

Noisettes de joue de porc roussi CHF 24.50

Porc mijoté avec carotte et navet, 4 épices, cumin et coriandre. Servies avec gratin de *chrystophine et pommes de terre nature

Rougail de poulet Plat traditionnel de la Réunion et de l'île Maurice CHF 22.50

Emincé de poulet sauté avec tomate, coriandre, gingembre, curcuma, thym et ail.
Servi avec riz créole et gratin de *chrystophine

***Achard de légumes**

Délicieux mélange de chou blanc, carotte et haricots verts étuvé avec gingembre, ail et curcuma

***La chrystophine**

Appelée plus communément chou chou, est une cucurbitacée qui est cuite en gratin avec une béchamel



Tourment d'amour, sauce caramel au rhum CHF 8.50

Tartelette originaire de îles de Saintes à base de crème pâtissière et noix de coco

Chaudeau (crème antillaise) CHF 7.50

Crème brûlée au citron vert, à la cannelle et à la vanille

Café antillais CHF 6.80

Café chaud avec sucre de canne, rhum brun, chantilly

Provenance

Bœuf, veau, porc : Suisse

Cheval : Espagne / **Volaille** : Suisse, Hongrie, France

Poisson et crustacés : France, Norvège, Viêt-Nam, Philippines



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, nouillettes 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

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, Lavaux AOC

CHF 3.60

Rosé

Presse-Roux, Rosé de Gamay vaudois AOC

CHF 3.70

Rouge

Salvagnin « Résidence » AOC

CHF 3.70

Vins en pot ou désirée, 5 dl

Blanc

Epresses, Lavaux AOC

CHF 24.50

Rosé

Les Chaumes, Œil-de-Perdrix 2015

Rosé de pinot noir vaudois AOC

CHF 22.00

Vins de la Commune

Chasselas Clos de Pévret Grand Cru 2015 ou 2016 AOC

70 cl CHF 28.00

Chardonnay Clos De Pévret Grand Cru,
Pully 2015 ou 2016 AOC

75 cl CHF 38.50

Chardonnay Clos De Pévret Grand Cru,
Pully 2015 ou 2016 AOC

1 dl CHF 5.50

Rochettaz Nobles cépages 2015 ou 2016 AOC

70 cl CHF 38.50

Rochettaz Nobles cépages 2015 ou 2016 AOC

1 dl CHF 5.50

Rosé de Garanoir,

Ville de Pully, Lavaux AOC 2015 ou 2016

1 dl CHF 4.50

Vins du mois

Blanc

Morges Vieilles vignes, La Côte 2015 ou 2016 AOC

Uvavins, Cave de la Côte

Cépage : chasselas

Le verre 1dl CHF 4.50

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

Rouges

Château de Luc, Les Murets, Corbières 2014 AOP

La bt 75 cl CHF 32.00

Cépages : carignan, grenache, syrah

Le verre 1 dl CHF 4.80