

# assiette du jour



*Mangez sain et équilibré !*

## **Lundi 03 décembre 2018**

Epaule d'agneau rôtie (AU), gratin de pommes de terre savoyard, colrave en dés étuvés au curcuma

## **Mardi 04 décembre 2018**

Ragoût de lapin à la tomate séchée (HU), polenta aux olives, céleri-pomme en bâtonnets

## **Mercredi 05 décembre 2018**

Langue de veau pochée (CH), sauce allemande aux câpres, pommes de terre mousseline, carottes glacées

## **Jeudi 06 décembre 2018**

Boutefas poché (CH), moutarde, pommes de terre boulangère, chou frisé braisé

## **Vendredi 07 décembre 2018**

Filet de carrelet meunière (FAO27), beurre blanc à la citronnelle, riz pilaf, mélange de légumes grillés

## **Samedi 08 décembre 2018**

Hachis parmentier (CH), salade de saison

## **Assiette du jour**

CHF 16.50

## **Dimanche 09 décembre 2018**

CHF 23.00

Gigot de chevreuil rôti, jus à la moutarde de Bénichon (AT), tagliatelles aux herbes\*, laitue braisée aux légumes

### *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


*Comme vous, nous aimons les sauces ! Toutefois, pour des raisons sanitaires, il nous est difficile de les confectionner de A à Z. Nous recourons donc à des fonds et bouillons précuisinés que nous embellissons, mais qui ne rentrent pas dans la définition du label Fait Maison*

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

# suggestions du marché



Faites-vous plaisir au gré de vos envies !

 Risotto crémeux au mascarpone, copeaux de parmesan, champignons en persillade, salade verte	CHF	24.50
Tagliatelles* à la crème de porto rouge et foie gras, salade verte	CHF	25.50
Dos de cabillaud au bouillon de miso, nouilles de riz*, légumes vapeur	CHF	26.50
Noix de St-Jacques juste snackées, crème de bisque de homard au curry rouge, endives meunière à l'orange, riz vénéré	CHF	27.00
Ballotine de poulet jaune à la crème de verjus et foie gras	CHF	26.00
Joues de cerf braisées en infusion d'abricotine, tagliatelles fraîches* aux herbes	CHF	26.50
Tartare de veau poêlé à l'huile de truffe, pommes de terre frites*, saladine d'automne	CHF	26.50
<b>Salade verte</b>	CHF	5.50
<b>Assiette de salades et crudités</b>	Petite :	CHF 9.00
	Grande :	CHF 17.50

## Origine des viandes et poissons :

**Bœuf, veau, porc** : Suisse / **Volaille** : Suisse, France / **Gibier** : Autriche

**Poisson et crustacés** : Suisse, USA, FAO27 / **Foie gras** : France

**Cheval** : Espagne, Argentine, Australie, Canada (peut avoir été produit(e) avec des hormones et/ou des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performance)

## Déclaration des allergènes :

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

 *Ce sigle indique les mets végétariens*

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

# spécialités



*Essayez-les, vous en redemanderez !*

## Viandes et poissons

Filet de rumsteak café de Paris <i>(Viande rassie sur os de la boucherie artisanale Nardi à Cully)</i>	CHF	30.00
Filet de cheval beurre à l'ail	CHF	29.00
Emincé de poulet au curry rouge et lait de coco	CHF	21.00
Filets de perche meunière du « Lac de Neuchâtel », salade verte et sauce tartare ( <i>mayonnaise*</i> , <i>cornichons</i> , <i>oignons</i> , <i>herbes</i> )	CHF	30.50

*Nos plats sont accompagnés de légumes (sauf filets de perche) et à choix : Frites\*, pommes nature, nouillettes ou riz*

Potage ( <i>servi en soupière</i> )	CHF	6.50
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
Tartelette feuilletée aux pommes, crème glacée à la vanille	CHF	8.50
Salade de fruits frais (10 min.)	CHF	8.50
Dessert du jour	CHF	5.50
Dessert du dimanche	CHF	7.50

*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

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 demi-bouteille ou désirée

### Blanc

St-Amour, Villette AOC 2017 50 cl CHF 24.50

### Rosé

Les Chaumes, Œil-de-Perdrix 2017 50 cl CHF 24.50

Rosé de pinot noir vaudois AOC 1 dl CHF 4.80

### Rouge

La Barrique 2016, Lutry AOC 50 cl CHF 25.00

Assemblage de Gamaret, Cabernet et Merlot,  
élevés en fût de chêne 1 dl CHF 5.50

## Vins de la Commune en bouteille

Chasselas Clos de Pévret Grand Cru, Pully 2017 AOC 70 cl CHF 29.00

Rochettaz Nobles cépages, Pully 2017 AOC 70 cl CHF 38.50  
1 dl CHF 5.50

## Vins du mois

### Blancs

« La Montoise », Mont-sur-Rolle AOC 2017

Cave de la Côte La bt 75 cl CHF 32.00

Cépage : chasselas Le verre 1 dl CHF 4.80

Morges « Vieilles vignes » AOC 2016

Esprit Terroir, Cave de la Côte La bt 75 cl CHF 32.00

Le verre 1 dl CHF 4.80

### Rouge

Du Baril « Cuvée spéciale » La Côte AOC 2016 La bt 75 cl CHF 32.00

Esprit Terroir, Cave de la Côte Le verre 1 dl CHF 4.80