

assiette du jour



Mangez sain et équilibré !

Lundi 7 janvier 2019

Emincé de cerf (NZ) aux deux poivres, spätzli dorés*, chou rouge braisé

Mardi 8 janvier 2019

Tendron de veau braisé (CH), pommes de terre duchesse*, duo de carottes en bâtonnets

Mercredi 9 janvier 2019

Steak de haut de cuisse de poulet (CH) sauté Tandoori, riz basmati, chou chinois sauté aux shiitakés

Jeudi 10 janvier 2019

Fricadelles de bœuf (CH) au citron, jus lié, pommes de terre purée St-Germain, dés de navet

Vendredi 11 janvier 2019

Filet de truite meunière (FR), sauce zougoise, boulghour piquant, émincé de fenouil tomate

Samedi 12 janvier 2019

Boutefas (CH), moutarde, potée de lentilles à la brunoise de légumes

Assiette du jour

CHF 16.50

Dimanche 13 janvier 2019

Côtelettes d'agneau parfumées au miel et romarin, pommes de terre paillasson, ratatouille aux herbes provençales

CHF 23.00

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 !

En entrée

| | |
|---|-----------|
| Saladine gourmande au magret de canard fumé* et foie gras | CHF 13.00 |
| Velouté de courge et croûte aux champignons | CHF 10.00 |

En plat



| | |
|---|-----------|
| Ravioli de bolets° à la crème, salade verte à l'huile de noisette (°produit par <i>Ingredienza</i> à Berne) | CHF 25.00 |
| Tagliatelles* aux gambas et crème de safran, salade verte | CHF 27.00 |
| Dos de cabillaud poché, sauce aux épices douces et fruit de la passion, julienne de légumes, pommes de terre nature | 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 |
| Grenadin de porc du pays de Vaud façon Rossini, pressée de pommes de terre à l'ail noir, gratin de cardons | CHF 28.00 |
| Emincé de veau minute à la zürichoise, rösti dorés* | CHF 27.00 |

Salade verte CHF 5.50

Assiette de salades et crudités

| | |
|----------|-----------|
| Petite : | CHF 9.00 |
| Grande : | CHF 17.50 |

Origine des viandes et poissons :

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

Poisson et crustacés : Suisse, USA, FAO27, Vietnam

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*, cornichons, oignons, 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

| | | |
|---|-----|------|
| Crème brûlée à l'orange et citron vert | 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 - *EPUISE*

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

Assemblage de Gamaret, Cabernet et Merlot,
élevés en fût de chêne

50 cl CHF 25.00
1 dl CHF 5.50

Vins de la Commune en bouteille

Chasselas Clos de Pévret Grand Cru, Pully 2017 AOC

70 cl CHF 28.00
1 dl CHF 4.00

Chardonnay, Pully 2017 AOC

75 cl CHF 38.50
1 dl CHF 5.50

Rochettaz Nobles cépages, Pully 2017 AOC - *EPUISE*

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

Cépage : chasselas

La bt 75 cl CHF 32.00
Le verre 1 dl CHF 4.80

Rouge

Du Baril « Cuvée spéciale » La Côte AOC 2016

Esprit Terroir, Cave de la Côte

La bt 75 cl CHF 32.00
Le verre 1 dl CHF 4.80