

# assiette du jour



*Mangez sain et équilibré !*

## **Lundi 11 février 2019**

Tajine d'agneau (CH) aux fruit secs, semoule de coucous à la brunoise de légumes

## **Mardi 12 février 2019**

Cou de porc (CH) farci aux pruneaux rôti, jus lié, pommes de terre boulangère, haricots beurre persillés

## **Mercredi 13 février 2019**

Pojarski (CH), beurre au piment d'Espelette, gnocchi à la mélisse et zestes de citron°, brocoli vapeur (*°Produit par Ingredenzia à Berne*)

## **Jeudi 14 février 2019**

Sauté de lapin (HU) aux olives et tomates séchées, orgetto, carottes Vichy

## **Vendredi 15 février 2019**

Filets de truite saumonée braisés (FR), sauce béarnaise, pommes de terre nature, navets étuvés au curcuma

## **Samedi 16 février 2019**

Spaghetti carbonara (CH), salade crudités

**Assiette du jour** CHF 16.50

**Dimanche 17 février 2019** CHF 23.00

Brochette de lotte (FAO27) au lard (CH), sauce vierge épicée, galette parmentière à la fève tonka, carottes tournées glacées avec petits oignons grelots

*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 »*

Suivez-nous sur



TVA comprise



# QUINZAINE SUD AMERICAINE



## Apéro

### Pao de cajo

Pain au fromage à base de farine de manioc, très répandu au Brésil, en Argentine et au Pérou **CHF 6.00**



## Plats

### Empadas de Galhinda

Délicieuse tourte brésilienne salée et sablée au fromage, garnie de poulet, tomate, olives, poivron, maïs, cœur de palmier, servie avec salade **CHF 24.50**

**Crevettes rouges sauvages d'Argentine panées sur lit de rucola, fenouil, avocat et fruit de la passion** **CHF 25.50**

### Vatapa de lotte et crevettes sauvages, riz blanc et légumes

Plat traditionnel brésilien à base de crème de coco, arachides et curry **CHF 26.00**

### Churrasco de bœuf d'Argentine grillé, sauce chimichurri, patatas bravas

et salade verte Grillade de viande de bœuf accompagnée d'une sauce à base de persil, huile d'olive, ail, vinaigre et herbes de Provence. **CHF 29.50**

Les patatas bravas sont des pommes de terre rissolées nappées de coulis de tomates

### Burger de bœuf Chivito, frites de patates douces, salade de rucola

Mets d'origine uruguayenne composé de fines tranches de rumsteak, œuf dur, bacon, salade, provolone fondu, le tout dans un pain brioché **CHF 28.00**

### Travers de porc au miel et romarin, sauce BBQ, galettes de polenta

**CHF 26.00**

## Desserts

### Quindim

Flan brésilien à la noix de coco. Servi avec une confiture de lait **CHF 8.00**

### Chaya Paysahdu

Ce dessert nous viens d'Uruguay. C'est un léger sponge cake garni de crème fouettée, éclats de meringue et pêches **CHF 8.00**

### Café colombien ou café brésilien

**CHF 4.00**

Origine des viandes et poissons :

**Bœuf** : Suisse, Argentine / **Veau, porc** : Suisse / **Volaille** : Suisse, France

**Poisson et crustacés** : Suisse, Argentine, FAO27

**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

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 Villette AOC Lavaux 2017 CHF 3.70

### 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 25.00  
1 dl CHF 5.50

### Rosé

Les Chaumes, Œil-de-Perdrix 2017 50 cl CHF 25.00  
Rosé de pinot noir vaudois AOC 1 dl CHF 5.50

### Rouge

La Barrique 2016 ou 2017, Lutry AOC 50 cl CHF 25.00  
Assemblage de Gamaret, Cabernet et Merlot 1 dl CHF 5.50  
Elevé en fût de chêne

## Vins de la Commune en bouteille

Chardonnay Clos de Pévret AOC Grand Cru 2017 75 cl CHF 38.50  
Pully 1 dl CHF 5.50

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

## Vins du mois

### Blanc

« 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

### 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

## Vin de la quinzaine

### Rouge

Terra Argenta 2018, Malbec, Argentine La bt 75 cl CHF 25.00  
Le verre 1 dl CHF 3.70