

# assiette du jour



*Mangez sain et équilibré !*

## **Lundi 17 février 2020**

Goulasch hongroise (CH), pommes de terre purée, dés de panais

## **Mardi 18 février 2020**

Emincé de veau (CH) au curry vert, cornettes au beurre, poêlée de légumes grillés

## **Mercredi 19 février 2020**

Choucroute garnie (CH), pommes de terre nature

## **Jeudi 20 février 2020**

Poitrine de dinde rôtie (FR), sauce bigarade, boulghour piquant, jardinière de légumes

## **Vendredi 21 février 2020**

Filet de dorade (FR) pané, sauce tartare\* allégée, riz pilaf, bettes à tondre à l'ail

## **Samedi 22 février 2020**

Quiche "maison" aux artichauts et fromage de chèvre, salade pain de sucre et pignons de pin dorés

**Assiette du jour** CHF 16.50

**Dimanche 23 février 2020** CHF 23.00

Coquelet rôti (CH), jus lié au citron jaune, gaufrettes de pommes de terre, mini ratatouille au basilic

*Servi uniquement en accompagnement d'un mets :*

Potage\*\* CHF 2.00

Petite salade verte CHF 2.00

*Changement de garniture :*

Féculents CHF 1.00

Légumes CHF 2.00

*Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.*

Déclaration des allergènes :

Sur demande, le personnel de service vous mettra à disposition une carte avec mention des allergènes

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

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

TVA comprise

Suivez-nous sur facebook



# suggestions du marché



*Faites-vous plaisir au gré de vos envies !*

Tartare d'omble chevalier à la pomme verte et gingembre, salade d'hiver et pommes de terre frites*	CHF	26.50
Risotto aux crevettes sauvages en persillade, julienne de courgette au thym	CHF	27.00
Tagliatelles à la crème de porto et foie gras, concassé de noisettes, salade verte	CHF	26.00
Noix de St-Jacques sautées en croûte de bolets et sa crémeuse, endives meunière à l'orange, galettes parmentières	CHF	27.50
Emincé de veau minute au citron vert et crème double de la Gruyère gratin de pomme de terre	CHF	27.50



## Mets végétariens

Croustillant de chèvre aux épinards frais, coulis de poivrons rouges, riz créole	CHF	23.50
Gnocchi de pommes de terre à l'ail noir et champignons des bois copeaux de parmesan	CHF	23.00

<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

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

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

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

TVA comprise

# 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
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	7.00
Portion de légumes	CHF	7.00

## Desserts maison

Café gourmand	CHF	13.50
Crème brûlée à la vanille et fruits frais	CHF	9.00
Tarte tatin aux poires confites, glace vanille <i>(Artisan Glacier)</i>	CHF	9.00
Salade de fruits frais (10 min.)	CHF	9.00
Dessert du jour**	CHF	6.20
Dessert du dimanche**	CHF	8.00

*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 Maiso*

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

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

TVA comprise

# carte des vins



## Vins ouverts servis en carafe de 1, 2, 3 ou 5 dl

Prix au dl

### Blanc

Chasselas de Pully 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

Villette AOC Lavaux 2017 – A. & C. Chevalley 50 cl CHF 18.50

### Rosé

Les Chaumes, Œil-de-Perdrix 2018 50 cl CHF 25.00

Rosé de pinot noir vaudois AOC 1 dl CHF 5.50

### Rouge

La Barrigue 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

Chasselas Clos de Pévret Pully AOC  
Grand Cru 2017 / 2018 70 cl CHF 29.00

Chardonnay Clos de Pévret Pully AOC  
Grand Cru 2017 / 2018 75 cl CHF 38.50  
1 dl CHF 5.50

Rochettaz Nobles cépages, Pully 2018 AOC 70 cl CHF 38.50  
1 dl CHF 5.50

## Vins du mois

### Blanc

Coteau d'Aubonne La Côte AOC 2018, Esprit Terroir, 75 cl CHF 30.00  
Cave de la Côte - *Chasselas « Médaille d'Or 2019 »* 1 dl CHF 4.30

### Rouge

Château de Luc Les Grands Murets 2017 75 cl CHF 32.00  
Vin des Corbières élevé en fut de chêne 1 dl CHF 4.80

*Contiennent des sulfites*

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

TVA comprise