

assiette du jour



Mangez sain et équilibré !

Lundi 11 mars 2019

Sauté de lapin à la moutarde en grains (HU), polenta, bâtonnets de légumes étuvés

Mardi 12 mars 2019

Choucroute garnie (CH), moutarde, pommes de terre nature

Mercredi 13 mars 2019

Cordon bleu de dinde (FR), quartier de citron, gnocchi à la romaine, petits pois à la française

Jeudi 14 mars 2019

Ragoût de bœuf (CH) aux tomates et basilic, cornettes au beurre, dés de panais au curcuma

Vendredi 15 mars 2019

Filet de carrelet au four (FAO27), sauce zougoise, riz créole, duo de dés de carottes

Samedi 16 mars 2019

Langue de veau (CH), sauce madère, écrasée de pommes de terre, épinards en feuilles à la crème

Assiette du jour

CHF 16.50

Dimanche 17 mars 2019

Terrine de saumon (NO) aux légumes, crémeuse de crustacés, ratatouille revisitée, spaghetti aglio

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 !



Risotto crémeux aux morilles et copeaux de parmesan, salade verte	CHF	24.50
Salade de dent-de-lion aux lardons, croûtons et œuf mollet (Boucherie Perusset à Baulmes)	CHF	23.50
Médallions de lotte vapeur, bisque de crustacés, caviar d'aubergine, pommes de terre nature persillées	CHF	26.50
Noix de St-Jacques lardées, crémeuse de panais au curcuma, riz venere	CHF	27.50
Tournedos de magret de canard de Challans au vin rouge, palet de pommes de terre croustillant aux cébettes	CHF	27.50
Quasi de veau farci aux champignons, jus corsé, palet de pommes de terre croustillant aux cébettes	CHF	28.00

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

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

Ananas flambé au rhum et fruit de la passion, crème glacée à la vanille <i>(L'Artisan glacier, La Conversion)</i>	CHF	9.00
Nougat glacé au chocolat et fruits secs	CHF	9.00
Tartelette feuilletée aux pommes, crème glacée à la vanille <i>(L'Artisan glacier, La Conversion)</i>	CHF	9.00
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

Villette AOC Lavaux 2017 – A. & C. Chevalley

50 cl CHF 18.50

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

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

La bt 75 cl CHF 32.00

Esprit Terroir, Cave de la Côte

Le verre 1 dl CHF 4.80