

assiette du jour



Mangez sain et équilibré !

Lundi 15 avril 2019

Tendron de veau braisé (CH) sur lit de ratatouille, boulgour piquant

Mardi 16 avril 2019

Bouilli de bœuf (CH), vinaigrette, pommes de terre nature, navet, rutabaga, poireau

Mercredi 17 avril 2019

Ragoût de lapin (HU) à l'estragon, polenta bramata, fenouil émincé

Jeudi 18 avril 2019

Steak de haut de cuisse de poulet tandoori (CH), frites de patates douces, chou chinois aux shiitakés

Vendredi-Saint 19 avril 2019

Pavé de brochet (CA), sauce crustacés, riz créole, asperges vertes au beurre

Samedi 20 avril 2019

Rouelles de porc (CH) à l'argovienne, gnocchi au romarin, julienne de laitue étuvée

Assiette du jour

CHF 16.50

Dimanche 21 avril 2019

Menu de Pâques

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

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.*

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 !

Salade de dent-de-lion aux lardons, croûtons et œuf mollet (Boucherie Perusset à Baulmes)	CHF	23.50
Saumon bio mariné aux épices douces et oignons nouveaux	CHF	26.00
Tartare de bœuf « Herens » poêlé, fagot d'asperges vertes et copeaux de parmesan, pommes Pont-Neuf	CHF	26.50
 Risotto crémeux à l'ail des ours et fricassée d'artichauts	CHF	25.50
Gratin d'asperges vertes au citron vert, jambon cru en chiffonnade, pommes de terre Pont-Neuf	CHF	24.50
Noix de St-Jacques dorées au beurre demi-sel, tombée d'épinards frais, riz venere et mousseuse de soja	CHF	27.50
Escalopines de veau aux asperges vertes, tagliatelles fraîches	CHF	29.00

 *Ce sigle indique les mets végétariens*

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, Norvège

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 vous mettra à disposition une carte avec mention des 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
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

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat <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

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 »*

TVA comprise

carte des vins



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

Prix au dl

Blanc

Chasselas de Pully AOC 2018 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 Barrique 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

« 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 / 2017 La bt 75 cl CHF 32.00

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

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

TVA comprise