

# assiette du jour



*Mangez sain et équilibré !*

## **Lundi 13 mai 2019**

Cou de porc rôti aux épices (CH), gnocchi à l'ail des ours, quartiers d'artichauts sautés

## **Mardi 14 mai 2019**

Epais d'épaule de bœuf braisé (CH), sauce pinot noir, pommes de terre mousseline, épinards en feuilles sautés à l'ail

## **Mercredi 15 mai 2019**

Poitrine de dinde rôtie (FR), sauce bigarade, tagliatelles rouges, émincé de fenouil étuvé

## **Jeudi 16 mai 2019**

Hachis parmentier de canard (FR), navets glacés

## **Vendredi 17 mai 2019**

Filet de truite au four (FR), beurre blanc safrané, riz pilaf, bâtonnière de légumes étuvée

## **Samedi 18 mai 2019**

Lasagnes aux épinards et fromage frais, salade d'avocat à l'échalote

**Assiette du jour** CHF 16.50

**Dimanche 19 mai 2019** CHF 23.00

Mille-feuilles de rougets meunière, crèmeuse de citron vert et rampon, petite timbale de riz vénéré, mini ratatouille

*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 !*

	Crevettes rouges sauvages d'Argentine panées sur lit de rucola, fenouil, avocat et fruit de la passion	CHF	25.50
	Saumon bio mariné aux épices douces et oignons nouveaux	CHF	26.00
	Tartare de bœuf « Hérens » poêlé, fagot d'asperges vertes et copeaux de parmesan, pommes de terre 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 vénéré et mousseuse de soja	CHF	27.50
	Escalopines de veau aux asperges vertes, tagliatelles fraîches	CHF	29.00

 *Ce sigle indique les mets végétariens*

<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, USA, Argentine

**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
Moelleux au chocolat et cœur de caramel beurre salé	CHF	10.00
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 75 cl CHF 38.50

Grand Cru 2017 / 2018 1 dl CHF 5.50

Rochettaz Nobles cépages, Pully 2018 AOC 70 cl CHF 38.50

1 dl CHF 5.50

## Vins du mois

### 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

*Contiennent des sulfites*

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

TVA comprise