

assiette du jour



Mangez sain et équilibré !

Lundi 10 juin 2019

Menu du Lundi de Pentecôte à CHF 23.00

Mardi 11 juin 2019

Tacchino tonnato (FR), pommes de terre frites vaudoises, salade d'asperges vertes

Mercredi 12 juin 2019

Escalope de poulet panée aux noisettes (FR), orgetto, mélange de légumes Tex-Mex

Jeudi 13 juin 2019

Sauté de bœuf au sésame (CH), nouilles au citron, bettes à tondre étuvées

Vendredi 14 juin 2019

Filets de rouget au four (VN), sauce vierge aux dés de tomate, pommes de terre persillées, piperade

Samedi 15 juin 2019

Rôti de porc vaudois (CH), moutarde, potée de lentilles vertes aux dés de carotte

Assiette du jour CHF 16.50

Dimanche 16 juin 2019 CHF 23.00

Selle d'agneau rôtie (FR), émulsion citron, coriandre, fine mousseline de pois chiches, carottes fanes au cumin

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.*

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

Suivez-nous sur facebook



suggestions du marché



Faites-vous plaisir au gré de vos envies !

Salades et fraîcheurs estivales



Bergère : mesclun, asperges vertes, tomates confites, betterave Choggia, croûtons de chèvre fermier de Forel rôtis au miel	CHF 24.50
Vitalité : mesclun, melon de Cavaillon, chou chinois, carottes, baies de goji, viande des Grisons	CHF 23.50
Campanie : rucola, tomates confites, aubergine grillée, mozzarella di buffala panée, jambon cru, pignons grillés, vinaigrette au basilic	CHF 24.00
Saumon « Bio » gravlax au poivre Timut , tartare de légumes printaniers, pommes de terre nouvelles, pain grillé	CHF 25.50
Tartare de veau à l'avocat, olives et éclats de noisette , pain croustillant, pommes Pont -Neuf	CHF 26.50
Tartines de poulet « pattes noires de Gruyère » , guacamole*, crème acidulée aux herbes et bouquet de salade de saison	CHF 25.00



Ce sigle indique les mets végétariens

Salade verte	CHF 5.50
Assiette de salades et crudités	Petite : CHF 9.00 Grande : CHF 17.50

Spécialités estivales

Joue de bœuf confite à l'orange et vinaigre balsamique, asperges blanches au beurre, pomme de terre nouvelles en persillade	CHF 25.50
Risotto crémeux aux asperges vertes, St-Jacques dorées, chips de chorizo	CHF 27.50
Filet de daurade snacké, gnocchi de pommes de terre à l'ail des ours, carottes fanes et vinaigrette méditerranéenne	CHF 26.00

Origine des viandes et poissons :

Bœuf, veau, porc : Suisse / **Volaille** : Suisse, France

Poisson et crustacés : Suisse, FAO27, France, Norvège, USA

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)

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 (Viande rassie sur os de la boucherie artisanale Nardi à Cully)	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 (mayonnaise*, cornichons, oignons, herbes)	CHF	30.50

Nos plats sont accompagnés de légumes (sauf filets de perche) et à choix :
Frites*, pommes nature, nouillettes ou riz

Potage (servi en soupière)	CHF	6.50
Portion de frites*	CHF	6.50
Portion de légumes	CHF	6.50

Desserts maison

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat (L'Artisan glacier, La Conversion)	CHF	9.00
Vacherin glacé aux fraises de Cléry	CHF	9.00
Tartelette feuilletée aux pommes, crème glacée à la vanille (L'Artisan glacier, La Conversion)	CHF	9.00
Salade de fruits frais (10 min.)	CHF	8.50
Dessert du jour	CHF	6.20
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

Contiennent des sulfites

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

TVA comprise