

assiette du jour



Mangez sain et équilibré !

Lundi 29 juin 2020

Emincé de bœuf (CH) au whisky et romarin, fusilli au beurre, petits pois à la française

Mardi 30 juin 2020

Blanquette de veau (CH) à la moutarde de Meaux, pommes de terre grenailles, jardinière de légumes

Mercredi 1er juillet 2020

Poitrine de dinde (FR) rôtie, sauce bigarade, gnocchi aux herbes d'été, julienne de laitue étuvée

Jeudi 2 juillet 2020

Tajine d'agneau (NZ), boulgour piquant, aubergines sautées à l'ail

Vendredi 3 juillet 2020

Filet de carrelet (FA027) pané à la noix de coco râpée, beurre blanc citron vert, pommes de terre nature, rosettes de brocoli aux amandes

Samedi 4 juillet 2020

Lasagnes à la calabrese (CH), salade de julienne de courgette crue

Assiette du jour CHF 16.50

Dimanche 5 juillet 2020 CHF 23.00

St-Jacques (USA) meunière sur sa gaufre de pommes de terre, sauce morilles à l'échalote, billes de courgette étuvées

Servi uniquement en accompagnement d'un mets :

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.*

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

Salade fraîcheur d'été: mesclun, melon de Cavaillon, papaye, sorbet melon et papaye, cocktail de crevettes roses épicées	CHF	24.00
Neuchâtel : salade, tomates confites, haricots verts, lamelles de pommes de terre tièdes, filets de perche meunière (80 g), toast de rillettes de truite	CHF	24.00
Oncle Sam : Salade, ananas frais, maïs, nectarine, émincé de poulet sauté aux épices	CHF	23.50
Tartare de boeuf d'Hérens à la valaisanne: lard sec, abricots secs, abricotine, huile de pépins de raisins, pain de seigle grillé, pommes de terre frites "maison"	CHF	27.50
Saumon mariné « BIO » au citron vert et épices, tartare de légumes, pain grillé, pommes de terre nouvelles en persillade	CHF	25.00

Spécialités estivales

 Cassolette de chanterelles d'été à la crème fraîche, pommes darphin	CHF	24.50
Risotto crémeux aux asperges vertes, crevettes rouge sauvages sautées, chips de chorizo	CHF	27.50
Filet de daurade snacké, pommes de terre écrasées au pesto à l'ail des ours, carottes fanes et vinaigrette méditerranéenne	CHF	26.00
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, France, Argentine, Vietnam, Norvège

**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

Portion de frites	CHF	7.00
Portion de légumes	CHF	7.00

Desserts maison

Tartelette fraises et framboises, crème fouettée à la vanille	CHF	13.50
Profiteroles au chocolat, 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 Maison

**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 2018 – 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 2018, 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 2018 70 cl CHF 29.00

Chardonnay Clos de Pévret Pully AOC Grand Cru 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

Rouges

Château de Luc Les Grands Murets 2017 75 cl CHF 32.00

Vin des Corbières élevé en fût de chêne 1 dl CHF 4.80

Casadei Toscana 2016 (Merlot, Cabernet franc, Syrah) 75 cl CHF 32.00

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