

assiette du jour



Mangez sain et équilibré !

Lundi 15 juillet 2019

Escalope de porc panée (CH), jus citronné, penne à l'huile olive, ratatouille

Mardi 16 juillet 2019

Ragoût de poulet tandoori (CH), riz basmati, courgettes sautées

Mercredi 17 juillet 2019

Pojarski de veau sauté (CH), beurre maître d'hôtel, pommes de terre Crétan

Jeudi 18 juillet 2019

Emincé de bœuf Stroganoff (CH), pommes de terre mousseline, carottes en bâtonnets glacées

Vendredi 19 juillet 2019

Filet de St-Pierre au four (FAO61), beurre blanc citronné, pommes de terre nature, rosettes de romanesco vapeur

Samedi 20 juillet 2019

Osso bucco de porc gremolata (CH), polenta bramata, céleri-branches étuvé

Assiette du jour CHF 16.50

Dimanche 21 juillet 2019 CHF 23.00

Canard laqué (FR) façon Delta, riz cantonais, légumes asiatiques sautés au sésame noir

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

Salade tiède de St-Jacques aux asperges vertes et légumes confits au thym, sauce aigrette CHF 25.50

Salade fraîcheur : mesclun, melon de Cavaillon, pamplemousse, sorbet pêche, crevettes roses CHF 23.50

Campanie : rucola, tomates confites, aubergine grillée, mozzarella di bufala 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 bœuf coupé au couteau et foie gras « maison »
pain croustillant, pommes Pont-Neuf CHF 27.50

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, pommes de terre nouvelles en persillade CHF 25.50

 Cassolette de chanterelles fraîches d'été à la crème, galette de rösti et tomates confites CHF 26.00

Filet d'omble chevalier snacké, risotto à l'encre de seiche, carottes fanes, émulsion au basilic CHF 26.50

 *Ce sigle indique les mets végétariens*

Origine des viandes et poissons :

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

Poisson et crustacés : Suisse, 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 <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	7.00
Portion de légumes	CHF	7.00

Desserts maison

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat <i>(L'Artisan glacier, La Conversion)</i>	CHF	9.00
Vacherin glacé aux fraises de Cléry	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	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

**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 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

Rouge

La Barrigue 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

Rosé au verre

Œil-de-Perdrix de pinot noir vaudois AOC Le verre 1 dl CHF 5.00

Contiennent des sulfites

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

TVA comprise