

assiette du jour



Mangez sain et équilibré !

Lundi 9 septembre 2019

Langue de veau (CH), sauce allemande aux câpres, pommes de terre purée St-Germain, chou-fleur

Mardi 10 septembre 2019

Sauté de bœuf (CH) au pinot noir, pommes de terre duchesse, mélange de légumes grillés

Mercredi 11 septembre 2019

Ragoût de cuisse de poulet (CH) à la provençale, riz pilaf, rondelles de courgette sautées à l'huile d'olive

Jeudi 12 septembre 2019

Civet de cerf aux aïelles (AU), spätzli dorés, chou rouge braisé

Vendredi 13 septembre 2019

Filet de dorade (FR) frit avec panure de mie de pain, sauce tartare allégée, pommes de terre persillées, feuilles d'épinards étuvées

Samedi 14 septembre 2019

Tagliatelles au beurre, sauce champignons et tofu fumé (CH), Grana Padano râpé, salade de crudités

Assiette du jour CHF 16.50

Dimanche 15 septembre 2019 CHF 23.00

Quasi de veau (CH) farci aux cèpes, gnocchi maison sautés à l'huile de noisette, laitue braisée aux légumes

Servi uniquement en accompagnement d'un mets :

Potage** CHF 2.00

Petite salade verte CHF 2.00

***Sur demande le personnel de service peut vous donner des informations sur les allergènes*

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

Neuchâtel : Salade, tomates confites, haricots verts, lamelles de pommes de terre tièdes, filets de perche meunière (80 g), toast de rillettes de truite	CHF 24.50
Bollywood : Salade, tomate, avocat, suprêmes d'orange, gambas « bio » sautées tandoori, vinaigrette au curry indien	CHF 23.50
Oncle Sam : Salade, ananas frais, maïs, nectarine, émincé de poulet sauté aux épices	CHF 22.50
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

Ravioli au paprika° et ricotta, éventail de jambon cru, salade verte (°Produit par Ingredienza à Berne)	CHF 23.50
Cassiolette de chanterelles fraîches d'été à la crème, galettes de rösti et tomates confites	CHF 26.00
Burger de veau, oignons confits à la moutarde de Bénichon, galette parmentière, petite salade de crudités	CHF 27.00

Origine des viandes et poissons :

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

Poisson : Suisse, Norvège/ **Crustacés** : Vietnam

Cheval : Espagne, Uruguay (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 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

Rosé au verre

Œil-de-Perdrix de pinot noir vaudois AOC Le verre 1 dl CHF 5.50

Blanc

Viognier La Côte 2018 AOC 75 cl CHF 38.50

Gamme Expression 1 dl CHF 5.50

Contiennent des sulfites

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

TVA comprise