

# assiette du jour



*Mangez sain et équilibré !*

## **Lundi 2 décembre 2019**

Epaule d'agneau rôtie (AU), gratin de pommes de terre savoyard, mélange de légumes d'automne

## **Mardi 3 décembre 2019**

Ragoût de lapin à la tomate séchée (HU), polenta aux olives, dés de panais étuvés

## **Mercredi 4 décembre 2019**

Langue de veau pochée (CH), sauce allemande aux câpres, riz pilaf, carottes glacées

## **Jeudi 5 décembre 2019**

Boutefas poché (CH), moutarde, cornettes au beurre, chou frisé braisé

## **Vendredi 6 décembre 2019**

Filet de carrelet au four (FA027), beurre blanc à la citronnelle, pommes de terre nature, mélange de légumes grillés

## **Samedi 7 décembre 2019**

Hachis parmentier (CH), salade de saison

## **Assiette du jour**

CHF 16.50

## **Dimanche 8 décembre 2019**

Piccata de dinde (FR) au pesto rouge, coulis de tomates au basilic, galette de macaroni, petits légumes de saison

CHF 23.00

*Servi uniquement en accompagnement d'un mets :*

Potage\*\*

CHF 2.00

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.*

Déclaration des allergènes :

Sur demande, le personnel de service vous mettra à disposition une carte avec mention des allergènes

\*\*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

Suivez-nous sur facebook



# suggestions du marché



*Faites-vous plaisir au gré de vos envies !*

Tartare de bœuf « Limousin » aux truffes, basilic rouge et foie gras de canard, pommes de terre frites	CHF	30.50
Crevettes rouges sauvages croustillantes au curry et fruits de la passion, riz venere	CHF	28.00
Escalopes de foie gras de canard sautées à la crème de bolet, gratin de pommes de terre Charlotte, julienne de légumes	CHF	27.00
Parisienne de veau sautée au beurre fermier et moutarde de Bénichon, gratin de cardons, galettes parmentière	CHF	29.00
Suprême de poulet de la Gruyère aux graines de moutarde, galettes de polenta, gratin de cardons	CHF	27.00



## Mets végétariens

Risotto aux bolets et à la crème de Gruyère, dés de butternut au beurre salé	CHF	24.50
Croustillant de champignons des bois en persillade, galettes parmentière, beurre nantais au soja	CHF	23.00

<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, Argentine, / **Foie gras** : France

\*\*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*

Potage** <i>(servi en soupière)</i>	CHF	6.50
Portion de frites*	CHF	7.00
Portion de légumes	CHF	7.00

## Desserts maison

Nougat glacé aux noix de Pécan caramélisées	CHF	9.00
Coupe Nesselrode (purée de marrons*, raisins et glace vanille)	CHF	9.50
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 Maiso*

\*\*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 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

### Blancs

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

Viognier La Côte 2018 AOC 75 cl CHF 38.50  
Gamme Expression 1 dl CHF 5.50

### Rouge

Château de Luc Les Grands Murets 2017 75 cl CHF 32.00  
Vin des Corbières élevé en fut de chêne 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