

Notre carte

Entrées

Salade verte			6.50
Salade mêlée			7.50
Grande salade mêlée			12.00
Terrine de foie gras de canard maison, Pain d'épices et son chutney de coing épicé + 0.5 dl Château Les Arroucats, Bordeaux	FR 80gr.		19.00 23.00
Velouté de courge de Chailly aux éclats de marrons glacés			9.50
Salade périgourdine Doucette et trévisse, éclats de foie gras et magret de canard fumé	FR		17.00 16.00
Feuilleté aux champignons des bois, persillade crémée			15.00

Poisson

Noix de Saint-Jacques et crevettes géantes poêlées, beurre d'écrevisse	US/VN		32.00
Filet de loup de mer poêlé, sauce au chasselas	FR		28.00
Filets de perche, sauce tartare pommes frites	PL		29.00

Viandes

Entrecôte parisienne de bœuf suisse au grill, beurre café de Paris	CH	200gr.	28.00
		250gr.	34.00
		300gr.	39.00
Joues de porc braisées gremolata	CH		24.00
Tartare de bœuf « Dolce Vita » au couteau, frites, toast Parfumé aux herbes, balsamique blanc, pecorino	CH	75gr.	26.00
		150gr.	34.00

Tous nos plats principaux sont servis d'une garniture à choix. Nous proposons :

Pommes frites, risotto, pâtes ou riz

Notre carte

Pâtes et röstis

Lasagne bolognese maison (bœuf)	CH		24.00
Tagliatelle carbonara	CH		22.00
Tagliatelle aglio, olio e peperoncino		✓	21.00
Rösti maison (lard et œuf au plat)	CH		24.00
Rösti gratiné au fromage à raclette		✓	26.00

Mets au fromage

Fondue moitié-moitié		✓	22.00
Croûte au fromage nature		✓	18.00
Croûte au fromage jambon œuf au plat			22.00

Pour nos jeunes clients (< 12 ans)

Suprême de poulet grillé, pommes frites, mini salade	CH		15.00
Chicken nuggets, pommes frites, légumes	CH		14.00

Desserts et entremets

Tomme vaudoise au four affinée au chasselas et ail	[15 min]		12.00
Petite assiette de fromage [4 sortes]			12.00
Coupe Nesselrode aux vermicelles de marrons [avec kirsch]			10.00
Cassolette de pruneaux, tuile aux amandes, glace cannelle			11.00
Crème brûlée au chocolat			10.00
Coupe « caviste » [glace vanille arrosée de raisins à la lie]			9.00
Coupe glacée selon votre choix			

Vanille, fraise, chocolat, café, caramel, citron, framboise, abricot.

Veuillez-vous renseigner auprès de notre personnel en ce qui concerne la présence d'allergène dans nos préparations