



LES MENUS DE LA SEMAINE

Du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023

(Salade verte ou potage inclus)

Servis de 11h30 à 14h00

LUNDI

Menu 1 à 19.50

Farfalle au jambon

Crème et petit-pois
Grana Padano

Menu 2 à 22.-

Émincée de gibier

Sauce chasseur
Pâtes au beurre
Choux de Bruxelles

NOTRE SELECTION VINS DU MOMENT

Vins blancs suisses

Châtelet Villette AOC

Chasselas
1dl à 6.20 - bouteille 70cl à 40.-

MARDI

Menu 1 à 19.50

Agnellotti farcies

au potiron

Crème de champignons
et fines herbes

Menu 2 à 22.-

Langues de bœuf

Sauce aux câpres
Pommes de terre purée
Légumes de saison

Cuvée du Vaudois, La Côte

Chasselas
1dl à 5.50 - bouteille 70cl à 42.-

MERCREDI

Menu 1 à 19.50

Carré de porc grillé

Sauce moutarde

Pommes de terre grenaille
Haricots verts

Menu 2 à 22.-

Duo de poissons

Omble chevalier et filet de
sol tropicale)
Sauce Nantua
Riz sauvage et légumes

Vin rosé suisse

Rosé d'été

Henri Ramarro Rosato
1dl à 6.70 - bouteille 70cl à 36.-

JEUDI

Menu 1 à 19.50

Rösti maison

Tommes vaudoises

pannées

Lards grillés

Menu 2 à 22.-

Civet de chevreuil

St-Hubert

Tagliatelles au beurre
Choux rouges braisés

Vins rouges suisses

Pinot noir

Châtelet Villette AOC
1dl à 6.20 - bouteille 70cl à 40.-

VENDREDI

Menu 1 à 19.50

Salade fitness

Poulet grillé aux épices
Méli-mélo de salade de
saison

Menu 2 à 22.-

Filets de perche meunière

Pommes de terre frites
Sauce tartare

ASSIETTE DU SAMEDI À 29.50-

Parisienne du bœuf (CH)

Beurre Café de Paris
Pommes frites légumes du marché

Les suggestions du chef

Entrecôte de cheval (UY) grillée, beurre maison, légumes du marché et pommes frites 26.50.-