



LES MENUS DE LA SEMAINE

Du 28 avril ou 03 mai

Salade vertes inclus dans le menu du jour

LUNDI

Menu 1 à 19.50
Gnocchi à la grecque
champions des bois sautés
oignons rouges, fromage feta
Olives grecques

Menu 2 à 22.-
Ragoût de boeuf Barolo (A)
oignons confits
mousseline de carottes
et petits pois

MARDI

Menu 1 à 19.50
Salade fitness
salade verte, crudités,
oignons rouge, tomate, avocats
poulet grillé

Menu 2 à 22.-
Escalope viennoise (CH)
beurre noisette citronné
linguine à la sauce tomate
légumes du jour

MERCREDI

Menu 1 à 19.50
Roastbeef de cheval
sauce tartare
pommes frites
salade de crudités

Menu 2 à 22.-
Filets de plie panés (PB)
sauce basquaise
riz sauvage
brocolis au beurre

JEUDI

Menu 1 à 19.50
Rösti maison campagnard
tomme panée, larde grillé
cornichons, oignons
œuf au plat

Menu 2 à 22.-
Chili cone carne (CH)
viande de porc
riz long
poivrons sautés

VENDREDI

Menu 1 à 19.50
Duologie de pâtes farcies
asperges et l'ai des ours
sauce périgourdine
copeaux de parmesan

Menu 2 à 22.-
Filets de perche meunière (PL)
Pommes frites
Sauce tartare

NOTRE SELECTION: VINS DU MOMENT

Vins blancs suisses

Châtelet Villette AOC

Chasselas

verre 1dl:6.20 - bouteille 70cl : 40.-

Cuvée du Vaudois, La Côte

Chasselas

verre 1dl: 5.50 - bouteille 70cl : 42.-

Vins rosé suisses

Rosé d'été

Rosé de Gamay Roussard

verre 1dl: 6.7 bouteille 70cl : 36.-

Vins rouges suisses

Pinot noir

Châtelet Villette AOC

verre 1dl: 6.20 bouteille 70cl : 40.-

Gamay-Garanoir

Le Joran La Côte

verre 1dl: 5.70 bouteille 70cl : 42.-

ASSIETTE DU SAMEDI

À 29.50-

Parisienne du bœuf (CH)
Beurre Café de Paris
Pommes frites et légumes du marché

Les suggestions du chef

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

Tranche de lard grillé (260gr) sauce barbecue rösti maison et légumes 30.00