Lundi 16 novembre 2026

BUFFET DE LA GARE GLAND

MENU 1

Potimarron

***

Secreto de porc au poivre

Riz tomaté

Salade verte

***

Panna cotta passion

Assiette du jour 27. --Fr.

MENU 2

Entrée du jour

***

Saumon grillée, sauce chimichurri

Riz tomaté

Salade verte

***

Dessert du jour

Assiette du jour 31. --Fr.

SUGGESTION DU JOUR

Tagliolini à la truffe

***

Entrecôte parisienne de bœuf au poivre

Pommes frites

***

Dessert du jour

Prix 42. -- Fr.

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Terrine de chevreuil

***

Filet de veau à la truffe

***

Crème brûlée aux marrons

Prix 52. -- Fr.

Vins conseillés		***1 dl***
Blanc		
Vinzel	*Vaud*	*4.50*
Yvorne	*Vaud*	*6.--*
La Licorne Blanche Assemblage	*Vaud*	*7.--*
Johannisberg Luisier	*Valais*	*8.50*
Pouilly-Fumé	*France*	*8.50*
Amanta Pecorino	*Italie*	*4.50*
Rosé		
Gamay	*Valais*	*4.--*
Douro	*Portugal*	*5.--*
Œil de Perdrix Steiner	*Tartegnin*	*6.--*
Swan, Didier Cornut	*Genève*	*7.--*
Côtes de Provence	*France*	*7.--*
Rouge		
Le Satyre, Gamay N. Graff	*Begnins*	*4.--*
Monsieur N... l'authentique (Grenache, Syrah)	*France*	*5.--*
Cornalin Valais d'Or	*Valais*	*8.--*
Château Clauzet, St-Estèphe	*France*	*8.--*
Malbec	*Argentine*	*7.--*
Quinta do Ventozelo	*Portugal*	*7.--*
Satyre Diolinor-Garanoir	*Begnins*	*8.--*

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances.

Provenances :

Bœuf : Argentine / Chevreuil, Cerf : Europe / Saumon : Norvège

Nos pains sont fabriqués artisanalement par notre boulangerie locale (CH)

Laissez un avis