



Jeudi 13 août 2026



MENU 1

Salade russe

Roastbeef froid sauce tartare

Pommes frites

Tranche d'abricot

Assiette du jour 26. --Fr.

MENU 2

Entrée du jour

Dorade poêlée à la provençal

Poêlée de boulgour

Samossa aux légumes

Dessert du jour

Assiette du jour 31. --Fr.

SUGGESTION DU JOUR

Fettuccine à la truffe

Entrecôte parisienne de bœuf au poivre

Pommes frites

Dessert du jour

Prix 41. -- Fr.

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Millefeuille de foie gras

Pavé de veau aux morilles

L'abricot surprise

Prix 51. -- Fr.

Vins conseillés

1 dl

Blanc

Vinzel

Vaud

4.50

Yvorne

Vaud

6.--

Curzilles, Raymond Paccot

Vaud

8.--

(Chasselas, Doral, Pinot Gris, Rieslings)

Johannisberg Luisier

Valais

8.50

Pouilly-Fumé

France

8.50

Amanta Pecorino

Italie

4.50

Rosé

Gamay

Valais

4.--

Quinta do Crasto

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.--

Château Vincy pinot noir

Gilly

7.--

Château Clauzet, St-Estèphe

France

8.--

Malbec

Argentine

7.--

Quinta do Ventozelo

Portugal

7.--

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 / Veau : Suisse / Poisson : Grèce

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