



Lundi 10 août 2026



MENU 1

Melon au jambon cru

Ballotine de poulet aux chanterelles
Riz créole
Salade verte

Fine tarte pomme crème vanille

Assiette du jour 26. --Fr.

MENU 2

Entrée du jour

Omble poché minuté sauce aneth
Riz aux petits 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 fois gras

Pavé de veau aux morilles

L'abricot surprise

Prix 51. -- Fr.

Vins conseillés

Blanc

Vinzel

Yvorne

Curzilles, Raymond Paccot

(Chasselas, Doral, Pinot Gris, Rieslings)

Johannisberg Luisier

Pouilly-Fumé

Amanta Pecorino

Vaud

Vaud

Vaud

Valais

France

Italie

4.50

6.--

8.--

8.50

8.50

4.50

Rosé

Gamay

Quinta do Crasto

Ceil de Perdrix Steiner

Swan, Didier Cornut

Côtes de Provence

Valais

Portugal

Tartegnin

Genève

France

4.--

5.--

6.--

7.--

7.--

Rouge

Le Satyre, Gamay N. Graff

Monsieur N..., l'authentique (Grenache, Syrah)

Château Vincy pinot noir

Château Clauzet, St-Estèphe

Malbec

Quinta do Ventozelo

Begnins

France

Gilly

France

Argentine

Portugal

4.--

5.--

7.--

8.--

7.--

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 : Islande / Poulet : Suisse

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