



Lundi 18 août 2025



MENU 1

Salade mesclun

Carré de porc cuisson lent dans son jus

Pommes frites

Carottes et petits pois

Tarte aux pêche et glace

Assiette du jour 26. --Fr.

MENU 2

Entrée du jour

Pave de saumon au citron

Riz aux petits légumes

Dessert du jour

Assiette du jour 29. --Fr.

SUGGESTION DU JOUR

Melon blanc et jambon

Entrecôte parisienne de bœuf au poivre à la crème

Dessert du jour

Prix 38. -- Fr.

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Mille-feuille de foie gras

Loup de mer au combawa

Truffé au chocolat, sorbet orange sanguine

Prix 51. -- Fr.

Vins conseillés

1 dl

Blanc

Vintel

Yvorne

Sauvignon Gris

Soleil Blanc

Pouilly-Fumé

Vaud

Vaud

Genève

Vaud

France

4.20

6.--

8.--

6.--

8.--

Rosé

Quinta do Crasto

Œil de Perdrix Steiner

Swan, Didier Cornut

Côtes de Provence

Portugal

Tartegnin

Genève

France

5.--

6.--

7.--

7.--

Rouge

Le Satyre, Gamay N. Graff

Valus

Château de Vincy

Château Baronnerie, Bordeaux

Malbec

Begnins

Argentine

Gilly

France

Argentine

4.--

6.--

6.--

8.--

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 :

Poisson : Grèce / Bœuf : Argentine / Saumon : Norvège / Porc : Suisse

Nos pains sont fabriqués artisanalement par notre boulangerie locale