

# assiette du jour



*Mangez sain et équilibré !*

## **Lundi du Jeûne 21 septembre 2020**

Emincé de veau (CH) à la crème de romarin, gnocchi au potiron et curcuma, bettes à tondre étuvées

## **Mardi 22 septembre 2020**

Civet de chevreuil grand-mère (AT), nouillettes au beurre, choux de Bruxelles étuvés

## **Mercredi 23 septembre 2020**

Saucisse aux choux IGP (CH), papet vaudois

## **Jeudi 24 septembre 2020**

Joue de bœuf braisée (CH), écrasée de pommes de terre, ratatouille

## **Vendredi 25 septembre 2020**

Filet de plie (FAO27) au four, sauce zougoise, riz créole, laitue étuvée

## **Samedi 26 septembre 2020**

Risotto au citron et mascarpone, salade mesclun et pignons de pin dorés

**Assiette du jour** CHF 16.50

**Dimanche 27 septembre 2020** CHF 23.00

Poulet fermier (CH) rôti à la moutarde, jus lié citronné, écrasée de pommes de terre à l'huile de noisette, ratatouille

*Servi uniquement en accompagnement d'un mets :*

Potage CHF 2.00

Petite salade verte CHF 2.00

*Changement de garniture :*

Féculents CHF 1.00

Légumes CHF 2.00

*Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food*

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

TVA comprise


Suivez-nous sur facebook



# suggestions du marché



*Faites-vous plaisir au gré de vos envies !*

	Risotto au lait de coco et potimarron, wok de légumes du moment	CHF	25.00
	Médallions de magret de canard au miel du Jorat, mini légumes au beurre, blinis de pommes de terre	CHF	27.50
	Curry vert de lotte, mousseline de butternut, pommes de terre château à la coriandre	CHF	28.00
	Tartare de saumon mariné au citron et gingembre confit, blinis de pommes de terre	CHF	26.00
	Carpaccio de veau à l'huile de noix de macadamia, fine ratatouille froide, pommes frites	CHF	26.00

## *Mets végétariens*

<b>Salade verte</b>		CHF	5.50
<b>Assiette de salades et crudités</b>	Petite :	CHF	9.00
	Grande :	CHF	17.50

## Au rythme de la chasse

°°Filets de lièvre sautés à la crème de bolet	CHF	27.50
°°Escalopines de chevreuil sautées à la moutarde de Bénichon	CHF	29.00
°°Médallions de filet mignon de cerf, sauce poivrade	CHF	29.50

°°*Ces mets sont servis avec spätzli dorés, chou rouge, pomme aux airelles, marrons et raisin chasselas*

Origine des viandes et poissons :

**Bœuf, veau,** : Suisse / **Volaille** : Suisse, France / **Poisson** : Suisse, France, Norvège  
**Gibier** : Autriche, Nouvelle-Zélande, Argentine.

\*\*Sur demande le personnel de service peut vous donner des informations sur les allergènes

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

TVA comprise

# spécialités



Essayez-les, vous en redemanderez !

## Viandes et poissons

Filet de rumsteak café de Paris CHF 30.00  
(Viande rassie sur os de la boucherie artisanale Nardi à Cully)

Emincé de poulet au curry rouge et lait de coco CHF 21.00

Filets de perche meunière du « Lac de Neuchâtel », salade verte et sauce tartare (mayonnaise\*, cornichons, oignons, herbes) CHF 30.50

Nos plats sont accompagnés de légumes (sauf filets de perche) et à choix :  
Frites, pommes nature, nouillettes ou riz

Portion de frites CHF 7.00

Portion de légumes CHF 7.00

## Desserts maison

Raisins chasselas au marc de Champagne, crème glacée à la vanille (L'Artisan glacier, La Conversion) CHF 11.00

Coupe Nesselrode (purée de marrons\*, raisins et glace vanille) CHF 10.00

Tartelette Tatin aux poires, crème glacée à la vanille (L'Artisan glacier, La Conversion) CHF 9.50

Salade de fruits frais (10 min.) CHF 9.00

Dessert du jour\*\* CHF 6.20

Dessert du dimanche\*\* CHF 8.00

Allergènes :			
① Gluten	⑤ Arachides	⑨ Céleri	⑬ Lupins
② Crustacés	⑥ Soja	⑩ Moutarde	⑭ Mollusques
③ Oeufs	⑦ Lait	⑪ Sésame	
④ Poissons	⑧ Fruits à coque	⑫ Sulfites	

Comme vous, nous aimons les sauces ! Toutefois, pour des raisons sanitaires, il nous est difficile de les confectionner de A à Z. Nous recourons donc à des fonds et bouillons précuisinés que nous embellissons, mais qui ne rentrent pas dans la définition du label Fait Maison

\*\*Sur demande le personnel de service peut vous donner des informations sur les allergènes  
L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »

TVA comprise

# carte des vins



## Vins ouverts servis en carafe de 1, 2, 3 ou 5 dl

Prix au dl

### Blanc

Chasselas de Pully CHF 3.70

### Rosé

Presse-Roux, Rosé de Gamay vaudois AOC CHF 3.70

### Rouge

Salvagnin AOC, « Résidence » CHF 3.70

## Vins en demi-bouteille ou désirée

### Blanc

Villette AOC Lavaux 2018 – A. & C. Chevalley 50 cl CHF 18.50

### Rosé

Les Chaumes, Œil-de-Perdrix 2018 50 cl CHF 25.00  
Rosé de pinot noir vaudois AOC 1 dl CHF 5.50

## Vins de la Commune en bouteille

Chasselas Clos de Pévret Pully AOC Grand Cru 2018 70 cl CHF 29.00

Chardonnay Clos de Pévret Pully AOC Grand Cru 2018 75 cl CHF 38.50  
1 dl CHF 5.50

Rochettaz Nobles cépages, Pully 2018 AOC 70 cl CHF 38.50  
1 dl CHF 5.50

## Vins du mois

### Rouges

Château de Luc Les Grands Murets 2017 75 cl CHF 32.00  
Vin des Corbières élevé en fût de chêne 1 dl CHF 4.80

La Barrique 2018, Lutry AOC 75 cl CHF 32.00  
Assemblage de Gamaret, Cabernet et Merlot 1 dl CHF 4.80  
Elevé en fût de chêne

*Contiennent des sulfites*

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

TVA comprise