

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

CHF

Gaspacho andalou
Croûtons de pain aillés

Entrée uniquement 9.50

Melon charentais et jambon cru artisanal de la région

26.50

Tagliata de bœuf

39.50

Entrecôte de bœuf grillée puis tranchée avec des feuilles de salade roquette,
Copeaux de Grana Padano. Vinaigre balsamique, huile d'olives et jus de citron.
Pommes de terre frites

Choucroute Café Romand

31.50

Lard salé, lard fumé, carré de porc fumé, saucisson vaudois et saucisse de Vienne
Pommes nature

Cordon bleu de poulet suisse au jambon de campagne et Gruyère AOP

36.50

Pommes frites et légumes du moment. Sauce tartare

Spaghetti bolognaise

23.00

100% boeuf, Grana Padano râpé

La saison des moules de bouchot a débuté

L'ASSIETTE DU JOUR, à midi

CHF

Avec une petite salade verte d'accompagnement

LUNDI

16 juin

Bavette de bœuf grillée, sauce au poivre vert CH
Croquettes de röstis
Haricots verts à l'échalote

23.00

MARDI

17 juin

Travers de porc rôtis, sauce aigre doux CH
Pommes country épicées

23.00

MERCREDI

18 juin

Assiette anglaise CH
Rôtis de bœuf et porc froids, sauce tartare
Melon charentais, salades et taboulé aux petites crevettes roses

23.00

JEUDI

19 juin

Brochette de viande mixte au grill, beurre Maître d'hôtel CH
Semoule de couscous aux légumes

23.00

VENDREDI

20 juin

Poitrine de poulet rôtie, sauce au curry vert, gingembre, citronnelle 23.00
Spirales PL/HU
Jardinière de légumes

LES VINS DES COTEAUX EN CHARDONNE

Rosé 2024, Les Colombines Dom. Neyroud-Fonjallaz Chardonne Bte 50cl 35.00
Pinot Noir, Gamay et Gamaret

Chasselas 2023, Le Chardon d'Argent Dom. Neyroud-Fonjallaz Chardonne Bte 70cl 49.00
Vinifié sur lie LABEL OR TERRAVIN