

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

CHF

Gaspacho andalou Croûtons de pain aillés	Entrée uniquement	9.50
Notre terrine campagnarde aux noisettes Bouquet de salades, céleri rémoulade, condiments assortis	Entrée uniquement	15.50
Gravlax maison , saumon frais et mariné à l'aneth Saladine du moment, sauce moutarde et aneth, pain grillé	Entrée Plat	18.00 28.50
Roastbeef froid, sauce tartare Pommes de terre frites, variation de salades		33.00
Spaghetti bolognaise 100% boeuf, Grana Padano râpé		23.00
Röstis aux chanterelles Surmonté d'une fricassée de chanterelles fraîches, légèrement crémée		28.50
Souris d'agneau braisée aux senteurs de l'Orient (400grs) Semoule de blé dur et légumes		41.50
Moules marinières Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre	<i>mets saisonnier, juillet à début janvier</i>	28.50
Moules à la crème Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre et crème entière du terroir		29.50
Moules façon pirate Vin blanc, échalote, ail, céleri, beurre et bisque de homards		31.50

L'ASSIETTE DU JOUR, à midi

CHF

Avec une petite salade verte d'accompagnement

LUNDI 25 août	Cou de veau rôti, sauce aux fines herbes CH Pommes sautées Légume du primeur	23.00
MARDI 26 août	Saucisse de porc en escargot grillée, moutarde forte CH Purée de pommes de terre Haricots verts	23.00
MERCREDI 27 août	Magret de canard rôti, sauce au miel FR Croquettes de röstis Petits pois à la française	23.00
JEUDI 28 août	Carré de porc au four, sauce aux chanterelles CH Tagliatelle	23.00
 VENDREDI 29 août	Tartare de thon frais façon asiatique LK Pousses de mungo, ananas et huile de sésame Pain grillé et pommes de terre frites	23.00

LE ROSE DES COTEAUX EN CHARDONNE

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