

## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

CHF

<b>Asperges blanches tièdes et filet de féra meunière</b> Ratatouille	39.50
<b>Asperges blanches tièdes et jambon cru</b>	29.50
<b>Asperges blanches tièdes, sauce à l'estragon</b> Œuf poché	29.50
<b>Rissoles tièdes à la viande et salade mêlée</b>	20.00
<b>Salade frisée aux lardons, tranches de magret de canard fumé et croûtons</b>	23.50
<b>Salade de bœuf bouilli en vinaigrette</b> Salades et crudités	25.50
<b>Roastbeef froid, sauce tartare</b> Pommes de terre frites, bouquet de salades	31.00
<b>Gnocchi à la crème d'herbes</b>	24.50
<b>Hamburger à l'effilochée de bœuf</b> Pain au sésame de l'artisan, effilochée de bœuf mariné, Salade iceberg, tomate et oignon rouge. Pommes de terre frites	26.00
<b>Bavette de bœuf minute, sauce à l'échalote</b> Pommes de terre frites et mêlée de légumes	32.50
<b>Choucroute Café Romand</b> <i>derniers jours</i> Lard salé, lard fumé, saucisson vaudois IGP, carré de porc fumé et saucisse de Francfort. Pommes nature	32.00

### POUR TERMINER SUR UNE NOTE DOUCE OU SALEE

<b>Sélection de fromages sur assiette</b>	14.50
<b>Cheesecake et coulis de fruits rouges</b>	7.50
<b>Cerises bigarreau au kirsch paysan</b> (cueillette 2025 à Cheseaux-Noréaz)	12.50

## L'ASSIETTE DU JOUR, à midi

CHF

Avec une petite salade verte d'accompagnement

<b>LUNDI</b> 18 mai	<b>Quasi de porc braisé à la bière</b> CH Galette de pommes de terre Epinards en branches	23.00
<b>MARDI</b> 19 mai	<b>Ailerons de poulet rôtis au jus</b> CH Pommes rissolées Petits pois et carottes	23.00
<b>MERCREDI</b> 20 mai	<b>Boutefas AOP sur sa choucroute</b> Pommes nature	23.00
<b>JEUDI</b> 21 mai	<b>Spaghetti à la bolognaise</b> CH Salade mêlée	23.00
<b>VENDREDI</b> 22 mai	<b>Filets de perches meunière</b> Zone FAO 05 Pommes de terre frites Haricots verts	23.00