

Nos entrées

Salade verte	6. --		
Salade mêlée	8.-		
Crème de courge	6.-		
Escargots ½ douzaine	12.-	Escargots 1 douzaine	20.-
Risotto aux sot-l'y-laisse et bolets			
Entrée : 15.-		Plat : 23.-	
Assiette froide (jambon cru, salami, Viande séchée, chorizo)			
	18.-		

Nos poissons

Truite du vivier meunière ou au bleu	26.-
Filets de truite à la crème de courge	27.-
Filets de perches meunières	30. --

Nos viandes

Steak de cheval 150gr.	25.-	/	220gr.	30.-
Steak de bœuf 150gr.	26.-	/	220gr.	31.-
Beurre maison	5.-			
Echalote	6. --			
Poivre vert	6.-			
Champignons de saison	7.-			

Potée de lentilles, saucisson Vaudois, lard salé et fumé

Jambonneau, pommes nature 23.-

Médailles de porc aux champignons de saison 26.-

Emincé de foie de veau à l'échalote 28.-

Cuisse de poulet fermier, désossée, farcie aux bolets, confite

Au pinot noir 32.-

Le coin des végétariens

Ouf cocotte aux choux et bolets, gratiné au sacherin

et son risotto aux herbes 25.-

Poêlée de tofu aux légumes et champignons 26.-

Le coin des enfants

Jambon, frites 12.-

Muggets, frites 12.-

Franche de porc panée, frites 14.-

Steack haché de bœuf, frites 14.-

Filet de truite meunière, frites 15.-

Provenance de nos viandes :

Porc : Suisse Veau : Suisse Bœuf : Suisse, Paraguay

Cherai : Canada Poulet : Suisse, France

Provenance de nos poissons :

Truite : Suisse Perches : Pologne, Estonie

Allergies diverses : Notre personnel est à votre écoute, n'hésiter pas à les informer