



Les entrées

Antipasti L'Apéro (*mise en bouche mixte gourmet*)

- petite planche (4 sortes) 9.-
- grande planche - 2 pers. (8 sortes - tartare de thon) 22.-

Salade verte 6.50 / Salade mêlée 8.-

Salade de Rampon, œuf mollet, lardons et croûtons 16.- / plat 26.-

Terrine médaillée de Grandson, chutney de mangue et pêche 18.-

Carpaccio de Poulpe de la Méditerranée
au parfum d'agrumes 26.-

Tartare végétarien et pain grillé 16.- / plat 26.-

Tartare de boeuf Maison et pain grillé 24.- / plat 34.-

Tartare de thon et pain grillé 24.- / plat 34.-

Les plats

Risotto al zafferano et canard fumé 26.-

Tagliatelle maison (*courgettes, scampis et sa bisque*) 26.-

Steak de boeuf sauce au poivre 28.-

Entrecôte de bœuf du pays à la moëlle
et à la réduction de Pinot Noir 38.-

Filet de poisson meunière (*selon arrivage*) 33.-

Oreille d'éléphant au beurre, pommes frites (*escalope de veau*) 42.-

garnitures au choix : riz, pommes vapeur, frites, gratin, pâtes, légumes





Pour les kids

Chicken Nuggets, frites 12.-

Penne à la crème ou à la tomate 12.-

Les douceurs

Tiramisu maison à la façon du Chef 8.-

Tarte Tatin 9.-

Poire williams glacée et sirop d'eau de vie
de Poire Williams 12.-

Boules de glaces et sorbets 3.5.-/la boule

Vanille, café, jamaïque, pistache, fraises,

framboises et citron vert

crème Chantilly ou crème double de la Gruyère 2.-





Les plats du jours 19.50.-

Semaine 1:

Pièce d'onglet de bœuf aux échalotes
et poivre vert, pommes frites

Cuisse de poulet du pays à la Basquaise,
gâteau de pomme de terre au thym

Lasagne maison

Semaine 2:

Fricassée de porc au vin blanc,
pommes de terre

Langue de bœuf à la crème de câpres,
riz composé

Lasagne pesto, tomate séchées,
mozzarella

Semaine 3:

Travers de porc à la moutarde et poivre,
riz sauté à la Cantonais

Emincé de volaille fermière aux champignons et
tomates confites, tagliatelle

Risotto au safran et asperges vertes

