



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 jour

Filet de bar au citron
pommes de terre vapeur

ou

Salade de poulet estivale
aux saveurs d'agrumes

ou

Orecchiette à la grecque
(tomates fraîches, feta et basilic)

Dessert du jour

21.-



L'APÈRO