

MOULES DE BOUCHOT ET POMMES FRITES

CHF

Marinières

mets saisonnier, juillet à début janvier

28.50

Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre

A la crème

29.50

Vin blanc, échalote, ail, céleri, persil plat, beurre et crème entière

Provençale

29.50

Vin blanc, échalote, ail, céleri, beurre, coulis de tomate et basilic

Pirate

31.00

Vin blanc, échalote, ail, céleri, beurre et bisque de homards

SUGGESTIONS DU MOMENT

CHF

Gaspacho andalou

Entrée uniquement

9.50

Croûtons de pain aillés

Raclette AOP du Valais, fromage d'une laiterie villageoise

La portion

8.00

Petite pomme-de-terre en robe des champs, oignon et cornichon vinaigrés

Tripes à la tomate et vin blanc

25.50

Pommes nature

Gravlax maison, saumon mariné à l'aneth

Entrée

18.00

Saladine du moment, sauce moutarde et aneth, pain grillé

Plat

28.50

Roastbeef froid, sauce tartare

33.00

Pommes de terre frites, variation de salades

L'ASSIETTE DU JOUR, à midi

CHF

Avec une petite salade verte d'accompagnement

LUNDI Bavette de bœuf grillée, beurre façon Café de Paris ^{CH}

23.00

29 juillet

Pommes bateau

Haricots verts

MARDI Brochette d'agneau grillée, jus au thym ^{NZ}

23.00

30 juillet

Semoule de couscous

Tomate provençale

MERCREDI Petits farcis niçois ^{CH}

23.00

31 juillet

Viandes hachées, courgette, poivron et aubergine

Riz créole

JEUDI

1^{er} août

FERME, jour férié

VENDREDI Poke bowl au saumon ^{NO}

23.00

02 août

Riz japonais tiède, salade wakamé, dos de saumon poché froid

Mayonnaise légère au wasabi

VIN ROSE DES TERRASSES EN LAVAUX

CHF

Chardonne, Les Colombines 2023

Domaine Neyroud-Fonjallaz Chardonne

50 cl

33.00

Pinot noir, Gamay, Gamaret1

Semaine 31 - TVA 8.1% incluse