

OUVERT 7 jours / 7 JUSQU'À LA FIN DE L'ANNEE EGALEMENT LES 24 et 25 DECEMBRE

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

CHF

Potage aux légumes mixés Demandez sa composition à votre Chef de rang	Entrée uniquement	9.00
Soupe à l'oignon gratinée Réhaussée au Chasselas et Porto. Croûtons de pain et fromages régionaux AOP	Entrée uniquement	11.50
Terrine campagnarde aux noisettes Recette du Chef avec viandes de porc et volaille Saladine et céleri, confiture d'oignon rouge et condiments	Entrée uniquement	15.50
Assiette campagnarde, à partager Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisson vaudois, saucisse sèche, Gruyère AOP Petits oignons et cornichons vinaigrés		34.50
Tête de veau pochée, sauce ravigote Pommes nature		29.50
Röstis au saumon Röstis maison, escalope de saumon pochée, beurre blanc et ciboulette		29.50
Filet de bœuf grillé, sauce aux morilles Pommes de terre frites et mêlée de légumes		46.50

POUR TERMINER EN DOUCEUR

Mousse au chocolat au chocolat noir	9.50
Sorbet pruneau et pruneaux d'Agen préservés au Marc	12.50
Véritable baba au rhum brun Crème fouettée	13.00

L'ASSIETTE DU JOUR, à midi

CHF

LUNDI 18 novembre	Hachis Parmentier, petit jus CH Porc et boeuf Salade verte	23.00
MARDI 19 novembre	Traditionnel pot-au-feu de bœuf, os à moelle CH Légumes de la marmite Pommes nature	23.00
MERCREDI 20 novembre	Cuisse de poulet façon chasseur FR Pommes rissolées Chou-fleur au gratin	23.00
JEUDI 21 novembre	Blanquette de veau à l'ancienne CH Riz pilaw Bâtonnets de carottes aux herbes	23.00
VENDREDI 22 novembre	Pavé de saumon à la poêle, sauce aux baies roses GB-SCT Pommes nature Epinards en branches	23.00

Nos brigades vous remercient chaleureusement de votre visite et vous souhaitent

UN EXCELLENT APPETIT !

Semaine 47 - TVA 8.1% incluse.