

ENTREES / PLATS

Mesclun de salade	5.-
Méli-mélo de crudités	7,50/ 15.-
Salade du jour (en entrée)	10.-
Céviché de bar à la grenade et à la framboise, mesclun de salade	14.-
Tartare de bœuf classique coupé au couteau	16.-
<i>En plat servi avec pommes frites ou toasts</i>	28.-

PLATS

A l'ardoise

Midi et soir : 3 suggestions hebdomadaires, viande ou volaille, poisson et végétarien de 19 à 26 francs.

Ravioli de chez Dario farcis au basilic, olives, tomates fraîches et pecorino 25.-

Filets de perche meunières sauce tartare maison, pommes frites et salade 32.-

Céviché de bar à la framboise et grenade
Servi en plat principal avec pommes frites 28.-

Entrecôte de bœuf 1^{er} choix rassie sur l'os
Beurre maison, pommes frites et légumes 36.-

+ suggestions à l'ardoise ou plats du jour

Nos glaces et sorbets proviennent
de L'Artisan Glacier de Lutry

Carte proposée du lundi au vendredi

Week end : propositions à l'ardoise

Chef de cuisine : Julien GOY

DESSERTS

Tarte du jour	5.-
Moelleux tiède au chocolat et crème anglaise	9.-
Panna cotta à la vanille de Madagascar	7.-
Glaces de l'Artisan Glacier, Lutry (vanille, café, chocolat à la fleur de sel, caramel beurre salé, yaourt, pistache, sorbets fraise, poire et citron)	
Boule	3.80
Supp. liqueur	3,50



DIGESTIFS

Calvados Morin&Fils (40% vol.)	2cl	8.-
Pommeau de Normandie (17.5% vol.)	4cl	6.-
Fine de Bretagne EdV de cidre (40% vol.)	2cl	6.-
Grappa Fiore di Vite (40% vol.)	2cl	5.-
Limoncino Denis (30% vol.)	2cl	6.-
Abricotine La Valadière (37.5% vol.)	2cl	6.-
Poire William La Valadière (37.5% vol.)	2cl	6.-
Amaretto (30% vol.)	2cl	6.-