

ENTREES

Mesclun de jeunes pousses de salade	7.-
Salade gourmande au magret de canard fumé, chèvre frais, noix et miel balsamique	13,50/ 23.-
Céviché de dorade royale, sauce lait de coco, cardamome et coriandre, oignons rouges mesclun de salade	16.-
Tartare de bœuf coupé au couteau 8og.	18.-

PLATS

A l'ardoise

Midi et soir : 3 suggestions hebdomadaires, viande ou volaille, poisson et végétarien de 20 à 28 francs.

Spaghetti sauce bolognaise maison, salade	21.-
Filets de perche meunières sauce tartare maison, pommes frites et salade	34.-
Céviché de dorade royale, sauce lait de coco, cardamome et coriandre, oignons rouges, mesclun de salade et pommes frites	30.-
Tartare de bœuf coupé au couteau 18og. Pommes frites, toast et beurre	30.-
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	

Kids

Nuggets de poulet, pommes frites et ketchup	15.-
Spaghetti napolitaine et fromage rapé	14.-

=====
Chef de cuisine : Julien GOY
(4^e saison)

DESSERTS

Tarte du jour	6.-
Moelleux tiède au chocolat, crème anglaise à la cardamome, Glace noix de coco	11.-
Panna cotta à la vanille de Madagascar, brunoise d'ananas flambé au rhum et coulis	8.-
Cheesecake au citron vert, coulis de fraises et compotée de rhubarbe	9.50
Glaces de l'Artisan Glacier, Lutry (Glaces vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, yaourt, pistache à l'ancienne, double crème meringuée, sorbets fraise, poire et citron)	
Boule	4.-
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.-