



# Carte

## Les entrées

Salade César au suprême de poulet, sauce anchois et parmesan	13.-
Salade d'asperges et jambon cru, sauce Hollandaise	12.-
Tartare de saumon et oignons rouge	16.-
Carpaccio de bœuf, vinaigrette, parmesan, tomate cerise	14.-
Potage du jour	4.-

## Plats

Steak de bœuf, beurre maison	26.-
Entrecôte de bœuf, sauce vin rouge ou beurre maison	30.-
Souris d'agneau caramélisée	30.-
Ballotine de crevettes aux asperges et morilles	32.-
Filets de perches meunière, salade, frites	30.-
Filet d'omble chevalier, sauce émulsion citron-verveine	32.-
Risotto citron, rucola et gambas	25.-
Crevettes à la provençale	28.-
Fondue au fromage moitié/moitié	24/p

**Garnitures à choix:**

**Frites, riz pilaf ou féculent du jour  
Légumes du jour ou salade**



## *Le coin des Burgers*

Hamburger avec steak haché de bœuf	22.-
Hamburger Quinoa et maïs	18.-

## *Snacks et desserts*

### *Sur le pouce*

Sandwich maison			6.50
Jambon frites			12.-
Portion de frites	½ portion	4.50	6.50

### *Desserts*

Assiette de 3 fromages	9
Tarte aux fruits du moment	5.50
Dessert du jour	3.60



# Boissons

## Boissons chaudes

Café/Thé	3.80
Cappuccino	4.50
Ovo, chocolat	3.80
Renversé	3.80
Café latte	3.50
Café viennois	4.80

## Minérales

Sodas (Sprite, Fanta, coca, coca zéro) 5 dl	4
Nestea Lemon/Pêche 5 dl	3.80
Eau plate ou gazeuse 7.5 dl	4
Schweppes 5 dl	3.80
Rivella bleu/rouge 5 dl	3.80
Sanbitter 1 dl	3.80

## Jus de fruits

Jus de pêches/abricots 2 dl	2.80	3 dl	3.90
Jus d'orange 2 dl	2.80	3 dl	3.90
Jus de pommes 2 dl	2.60	3 dl	3.90



# Boissons

## *Boissons alcoolisées*

Bière	33 cl	3.80
Bière sans alcool	33 cl	3.80
Porto	4 cl	6.-
Martini blanc - rouge	4 cl	6.50

## *Vins au verre*

Epages rouge ou blanc	1 dl 5.60	7 dl	32
Ollon rouge ou blanc	1 dl 5.60	7.5 dl	32
Rosé d'Epages	1 dl 5.60	7 dl	32

## *Vins en bouteille*

Clairette de Die	75 cl	30
Bouteille de vin blanc : Epages Le bouquet		32
Ollon Le Caviste		32
Bouteille de vin rouge : Epages Pinot noir		32
Ollon Le Caviste		32
Bouteille de rosé : Epages de Saignée		32

*Nous vous souhaitons  
un bon appétit*

**Vous avez un banquet, un séminaire à organiser.  
N'hésitez pas à nous contacter au 021/654 68 80**

Merci de vous adresser à la caisse pour obtenir  
notre code WIFI gratuit.