

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Du 17 au 23 décembre - Midi et Soir

1. Quiche aux poireaux et tomme Vaudoise – salade	17.50
2. Gratin de pâtes au four Petits pois – jambon – champignons – mozzarella – crème tomatée	17.50
3. Magret de canard - sauce gastrique aux agrumes – semoule - légumes	19.50
3. Rôti de porc aux pruneaux - sauce aux pruneaux – Pommes grenailles confites	22.50
5. Féra – sauce vierge – lentilles Beluga- légumes de saison	24.00
6. Tartare de bœuf coupé au couteau-frites maison -180gr	32.50
7. Entrecôte du Boucher « Valloton -Echallens » - 200gr / 300gr Beurre café de Paris maison - frites du terroir - salade verte	32.50/45.00
♥ Burger des fêtes - pain maison 150gr de viande hachée – salade – confit d'oignon – magret de canard séché escalope de foie gras – confiture d'airelles	28.00
♥ Pizza margarita – pecorino – feuilles d'épinard	19.00

ENTRÉES

Salade verte/Salade mêlée	6.00/8.00
Potage Maison « Velouté de carottes au cumin »	10.00
Assiette de fromages	14.00
Assiette de saumon fumé - toasts	15.00
Tartare de bœuf - 70 gr - pain grillé	17.00

PLATS (le soir uniquement)

Pasta du jour, sauce à choix :	19.50
Bolognaise – Napolitaine - Saumon - Carbonara maison	
Poêlée de gambas flambées au Cognac - Tagliatelle	23.00
Escalope de poulet panée - légumes - frites du terroir	25.00

DESSERTS Maison

Profiteroles	10.00
Crème brûlée	12.00
Moelleux au chocolat, glace vanille, - 15 min de préparation	14.00
Glaces : « L'artisan Glacier » pot de glace 135 ml	6.00
Parfums : Chocolat - Vanille bourbon - Caramel beurre salé Café – Coco – Framboise - Citron – Abricot	