

Toute l'équipe de



vous souhaite la bienvenue et un bon appétit !



## LES ENVIES DU MOMENT

Huîtres	2.50 / pce
Soupe à la courge	8.50
Salade basque	30.-
Salade de mesclun et magret de canard poêlé	
Salade de la patronne	23.-
Salade mêlée, Grana Padano, croûtons et aiguillettes de poulet au pesto	
Salade norvégienne	26.-
Salade mêlée, saumon fumé et crevettes	
Salade de chèvre	24.50
Salade mêlée et fromage de chèvre pané, servi chaud	
Risotto aux truffes	29.50
Risotto aux crevettes	28.-
Roastbeef	22.-
Avec sauce tartare et frites	
Langue de bœuf	19.-
Avec sauce aux câpres, servie avec du riz	
Carpaccio de bœuf	26.50
Avec roquette et Grana Padano	
Tagliata de bœuf	35.-
Avec roquette, tomates cherry, Grana Padano, huile d'olive et crème de balsamique	

## Entrées froides

Salade verte	7.-
Salade mêlée	8.50
Salade de poulpe	26.-
Bruschetta au jambon cru et pain tomate	4.50

## Entrées chaudes

Soupe du moment	6.50
Vol-au-vent forestière	18.-
Poulpe à la gallega	18.-
Vongoles au lard Avec ail, coriandre et vin blanc	18.50
Crevettes décortiquées flambées au pastis	19.50
Beignets à la morue	2.- / pce
Beignets aux crevettes	2.- / pce

## Propositions du chef

Cuisses de grenouilles	32.-
Salade et frites maison	
Tartare de bœuf traditionnel	33.-
Servi avec toasts et frites maison	
Tartare de bœuf à l'italienne	34.-
Avec tomates séchées, copeaux de Grana Padano, pignons rôtis et basilic	
Cordon bleu de porc maison	28.-

## Spécialités portugaises

Bacalhau à Lagareiro	29.50
Morue grillée, pommes de terre au four et légumes	
Polvo à Lagareiro	33.-
Poulpe grillé, pommes de terre au four et légumes	
Carne de porco à Alentejana	29.-
Ragoût de porc aux coquillages et pommes rissolées	
Bitoque	27.-
Tranche de bœuf, tranche de jambon, fromage et œuf au plat, servi avec des frites maison	

## Fondues

Vigneronne de bœuf (min. 2 pers.)	39.- / pers
Vigneronne de cheval (min. 2 pers)	38.- / pers
Bourguignonne de bœuf (min. 2 pers)	39.- / pers
Bourguignonne de cheval (min. 2 pers)	38.- / pers
Supplément de viande	10.-
Fondue au fromage de Cottens	22.-

## Viandes

Médaillon de bœuf *	28.-
Entrecôte de bœuf / cheval *	33.- / 31.-
Entrecôte de bœuf / cheval sur ardoise	39.50 / 38.-
Filet mignon de porc sauce forestière	28.-
Tranche panée de porc	26.-
Magret de canard au miel et vinaigre balsamique	30.-

\* Sauce au choix :

Beurre à l'ail	5.-
Sauce au poivre vert	5.-
Sauce Café de Paris	5.-
Sauce forestière	6.-
Sauce aux morilles	10.-

**Nos plats sont accompagnés à choix de légumes, riz, frites maison ou pâtes.**

**Provenance des viandes :**

Bœuf : Suisse, Irlande et Argentine°  
Porc : Suisse  
Cheval : Canada° et Argentine°  
Veau : Suisse

Poulet : Suisse et France  
Cabri : France  
Agneau : Nouvelle Zélande et Hongrie

° peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques



## Pâtes et risottos

*Pâtes à choix : Spaghetti ou penne*

Napolitaine	17.-
Sauce tomate et basilic	
Carbonara	20.50
Lardons, crème, jaune d'œuf et Grana Padano râpé	
Bolognaise	21.-
Viande de bœuf hachée et sauce tomate	
Don Peppino	19.-
Tomates cherry, ail, piment, huile d'olive et persil	
Romanoff	26.-
Crème, saumon fumé et vodka	
Spaghettis aux vongoles	26.-
Vongoles, huile d'olive, ail et persil	
Lasagnes	19.-
Risotto au safran	22.-
Risotto aux morilles	28.-
Risotto aux bolets	26.-

## Poissons

Gambas du chef - décortiquées	35.-
Ail, tomates cherry, piment et persil	
Filets de perches meunière	33.-
Servi avec sauce tartare et frites maison	
Filet de dorade grillée (selon arrivage)	29.50
Servi avec riz et légumes	
Crevettes à l'ail	29.-
Servi avec frites maison	
Crevettes à gogo	36.-
Moules (selon arrivage)	19.50

**Provenance des poissons :**

Perches : Estonie

Autres produits de la mer : origine selon arrivage. Nous vous renseignons volontiers.

## Menus enfant

Portion de frites maison	6.-
Pizza margherita	10.-
Pizza jambon	10.50
Steak de bœuf, frites maison	13.-
Nuggets de poulets, frites maison	12.50
Penne au beurre ou à la sauce tomate	10.-
Filets de perches, frites maison	14.-

---

**Chers clients, chères clientes,**  
**sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les**  
**ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des**  
**allergies ou des intolérances.**

Supplément pour conditionnement de restes à emporter 1.-



## Pizzas

Margherita	16.-
Sauce tomate, mozzarella, origan	
Margherita jambon	17.50
Sauce tomate, mozzarella, jambon, origan	
Napolitaine	19.-
Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan	
Romana	20.50
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, origan	
4 saisons	22.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon, poivrons, crevettes cocktail, champignons, origan	
Siciliana	21.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon, poivrons, oignons, olives, origan	
Chasseur	22.-
Sauce tomate, mozzarella, champignons, lard, œuf dur, origan	
4 fromages	21.-
Sauce tomate, mozzarella, 4 fromages, origan	



## Pizzas

Thon	20.-
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, olives, origan	
Végétarienne	21.-
Sauce tomate, mozzarella, légumes grillés, origan	
Fruits de mer	22.-
Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer, origan	
Pomme d'or	23.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, origan	
Merguez	21.-
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, merguez, origan	
Calzone	23.-
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, œuf cru, origan	
Hawaï	20.50
Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan	
Diavola	20.-
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, oignons, origan	
Du Patron	20.-
Mozzarella fraîche, tomates fraîches, rucola, copeaux de Grana Padano	



## BOISSONS

### Boissons chaudes

Café	3.90	Thé	3.90
Café Hag	3.90	Chocolat chaud, Chocolat froid	4.10
Renversé	4.10		

### Sportifs

	<b>2 dl.</b>	<b>3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>
Coca-Cola	3.10	3.60	6.50
Thé Froid	3.10	3.60	6.50
Sprite	2.70	3.10	5.00
Rivella	2.70	3.10	5.00
Eau minérale gazeuse	2.70	3.10	5.00



## Boissons sans alcool

Coca-Cola, 33 cl.	4.60		
Coca-Cola Zéro, 33 cl.		Coca-Cola ,1 L.	9.00
Thé Froid, 33 cl.	4.60	Thé Froid, 1 L.	9.00
Valser, 50 cl. plate ou gazeuse	5.60	Valser, 1 L. plate ou gazeuse	9.00
Rivella, 33 cl.	4.60	Fanta, 33 cl.	4.60
Red Bull, 25 cl.	7.00	Schweppes, 20 cl.	4.60
Nectar Orange, pêche, ananas ou tomate, 20 cl.	4.10	Jus de pomme, 33 cl.	4.60
Sirop	2.00	Carafe d'eau (sans autre consommation)	2.00

## Bière pression

	2 dl.	2.5 dl.	5 dl.
Pression Eichhof	3.50	4.00	7.00

## Bières en bouteille

Sagres, 25 cl.	3.80
Super Bock, 25 cl.	3.80
Erdinger, 33 cl.	4.50



## Vins ouverts

	<b>1 dl.</b>	<b>2 dl.</b>	<b>3 dl.</b>	<b>5 dl.</b>
<b>BLANC</b>				
Morges	3.60	7.20	10.80	18.00
<b>ROSÉ</b>				
Gamay vaudois	3.60	7.20	10.80	18.00
<b>ROUGE</b>				
Salvagnin	3.60	7.20	10.80	18.00
Montepulciano	3.50	7.00	10.50	17.50
Portugal	3.50	7.00	10.50	17.50

## Spiritueux

Porto	20%	4 cl.	5.00			
Ponte	40%	4 cl.	6.00			
Aldeia	40%	4 cl.	6.00			
Licor Beirão	22%	4 cl.	6.00			
Favaios	25%	4 cl.	5.00			
Pomme	37.5%	2 cl.	5.00			
Marc	40%	2 cl.	6.00			
Kirsch	35.5%	2 cl.	5.00			
Williamine	37.5%	2 cl.	8.00			
Abricotine	40%	2 cl.	8.00			
Grappa	40%	2 cl.	8.00			
Calvados	40%	4 cl.	9.00			
Cognac	40%	4 cl.	9.00			
Vodka	40%	4 cl.	9.00			
Gin	40%	2 cl.	4.00	4 cl.	9.00	
Ballantines	40%	2 cl.	6.00	4 cl.	10.00	
J&B	40%	2 cl.	6.00	4 cl.	10.00	
Suze	40%	4 cl.	7.00			
Martini blanc / rouge	16%	4 cl.	6.00			
Amaretto	28%	4 cl.	6.00			
Bailey's	17%	4 cl.	9.00			
Malibu	21%	4 cl.	8.00			
Pastis	40%	2 cl.	4.00			
Ricard	45%	4 cl.	4.00			
Aperol	11%	4 cl.	4.00			
CRF	40%	4 cl.	8.00			
Amendoa	16%	4 cl.	5.00			
Kir			7.00			