

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

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

Spécialités portugaises

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

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

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

Poissons

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

	2 dl.	3 dl.	5 dl.
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

	1 dl.	2 dl.	3 dl.	5 dl.
BLANC				
Morges	3.60	7.20	10.80	18.00
ROSÉ				
Gamay vaudois	3.60	7.20	10.80	18.00
ROUGE				
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		
Favaio	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		