

Nos entrées

Salade verte ou mêlée du Marché de Cudrefin Fr 5.- / Fr 7.-
Salade du Marché de Cudrefin

Soupe du jour aux légumes de saison Fr 6.-
Légumes du Marché de Cudrefin

La truite suisse fumée et sa salade Fr 16.-
Truite suisse d'élevage fume chez les frères Rognon Pasilac à Saint Aubin env. 120 gr

Nos Plats

Entrecôte de bœuf Fr 32.-
Entrecôte de bœuf env. 220gr, légumes, accompagnement du jour, beurre maison avec frites 34.-

Foie de veau façon vénitienne Fr 32.-
Foie de veau, échalote, ail, herbes du jardin, sauce, riz avec frites 34.-

Cordon bleu maison Fr 29.-
Cordon bleu de porc suisse, gruyère, jambon cuit, panure, frites, légumes env. 280 gr

Risotto au safran Fr 19.-
Risotto carnaroli, bouillon légumes, mousseux du Vully

Risotto au safran et ossobuco à la tessinoise Fr 28.-
Risotto carnaroli, bouillon légumes, mousseux du Vully, ossobuco de porc, légumes

Hamburger de bœuf Fr 20.-
Steak de bœuf (150 gr) de la Fine Boucherie à Salavaux, pain, sauce, fromage, salade, frites

Double hamburger de bœuf Fr 29.-
2 steaks de bœuf (300 gr), de la Fine Boucherie à Salavaux, pain, sauce, fromage, salade, frites

Tartare de bœuf Fr 29.-
Tartare de bœuf de Chez Grillon à Seigneux, salade mêlée, pain toast, beurre env. 200 gr

Duo de Tartares bœuf et palée (fera) Fr 30.-
Bœuf de chez Grillon et palée de notre pêcheur Nicola, salade mêlée, pain toast, beurre env. 190 gr

Les pâtes artisanales Fr 19.-
Pâtes artisanales du Tessin selon arrivage

La Fondue au fromage Fr 22.-
Fondue au fromage de la fromagerie de Grandcour, échalote, ail, pain

Plat enfant

Gnocchi sauce tomate Fr 14.-
Gnocchis artisanaux, sauce tomate maison

CARTE DES METS

SPEISEKARTE

11h45 à 13h45 et 18h15 à 21h30



Du lundi au vendredi midi

Menu du Jour à 18.-

Tous nos plats sont aussi disponibles à l'emporter

« Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »