

PAUSE MIDI



SOUPE OU SALADE

Soupe du jour 

Légumes du marché

Bol de salade 

Vinaigrette à l'huile de colza

L'ASSIETTE À 18

Croûte au jambon blanc et fromage d'alpage

Salade verte

LES CLASSIQUES

Brandade de cabillaud de Norvège


Ecrasé de pommes de terre, coulis de brocolis, piment séché

Chapelure de pain et parmesan, salade verte & herbes fraîches

Tartare de bœuf

Condiments acidulés, jaune d'œuf mariné à la sauce soja, toasts,

beurre à l'estragon, pommes de terre coin de rue

Les légumes de nos producteurs 

Légumes de saison cuits et crus, crumble de parmesan

huile d'olive noire et vinaigre

En entrée
seulement

5 10

5 12

18

26

29

22

L'assiette

Raviolis à la brousse de Chez Mauro 

Purée de chou-fleur caramélisé, citron, muscade et parmesan

Cheeseburger de la boucherie Nardi à Cully

Oignons confits, bacon & frites maison

Gigot d'agneau rôti

Pommes de terre grenailles et pleurottes, jus de cuisson

LES DESSERTS

Gâteau mi-cuit au chocolat noir

Crème double de la Gruyère

Tarte Tatin maison

Chantilly à la fève de tonka

Flan pâtissier à la vanille

Café gourmand

Assortiment de petits desserts maison avec un café (ou un thé)

Les glaces de l'artisan glacier à la Conversion

Chocolat, Vanille, Passion, Framboise, Caramel au beurre salé

26

22

32

7

9

8

12

4

Toutes nos viandes proviennent de Suisse.

 Plats végétariens

Allergies? Notre staff vous dit tout!