







Nos tarifs comprennent la TVA de 8.1%



Entrées 7 Salade verte Salade mêlée 10 Salade de cervelas 23 Salade de foie de volaille 24 $(\frac{1}{2})$ 18 Potage du jour 11 Os à moelle (Fleur de sel, ail, persil & toasts) 2 pièces 16 ½ douzaine d'escargots 17 Ardoise du terroir $(\frac{1}{2})$ 18 28 Tomme vaudoise panée 16 **Poissons** Filets de perches frais du lac de Coppet 180 gr 44 Meunière ou aux amandes Salade verte & pommes frites Cuisses de grenouilles 32 Pommes frites Crevette à la provençale 32 Riz Mets au fromage Malakoff 4 pièces 24 Salade mêlée pièce supplémentaire Fondue moitié-moitié 220 gr 25 Vacherin & gruyère AOP par personne Vin blanc & kirsch ou bière & cognac **Pâtes** 23 Tagliatelle du soleil Aubergine, tomate, ail, échalotes, herbes aromatiques

Changement de garniture +3.00

Provenances: voir ardoise



Viandes

		CONTRACTOR
Tête de veau sauce gribiche <i>Pommes natures</i>		26
Pied de porc au madère Pommes natures & légumes		26
Rognons de veau Rösti maison, légumes	200 gr	27
Emincé de poulet forestière Rösti maison, légumes		34
Hachis parmentier de joue de bœuf		26
Burger maison Bun, oignons, ketchup, mayonnaise, guacamole & pommes frites	avec lard avec cheddar	26 + <i>I</i> + <i>I</i>
Tartare de bœuf au couteau Toast, beurre & pommes frites	200 gr	36
Onglet de bœuf grillé* Marinade façon 33 Sauce à l'oignon rouge confit Pommes frites & légumes	180 gr	36
Entrecôte sur ardoise Pommes frites, légumes & 3 sauces	200 gr	40
Charbonnade de bœuf Salade verte, pommes frites, sauces maison	220gr	42 2 pers. min.
Cordon bleu de veau Pommes frites, légumes		42

Changement de garniture +3.00 :

*nous vous suggérons de déguster l'onglet saignant

Desserts

AND THE RESIDENCE OF THE PARTY		
Tartelette au citron		7
Cheesecake		9
Crème brûlée		12
Mousse au Toblerone		12
Fondant au chocolat & sa boule de glace cuis.	son 15 minutes	12
Glaces Café, chocolat, stracciatella, caramel, vanille & fraise	la boule	4
Sorbets Cassis, citron, coco, mangue & abricot	la boule	4