



Menu du mardi 7 octobre 2025

Entrée

Ragoût d'agneau provençal
Galette de polenta
Choux-fleurs

Dessert du jour

Menu du mercredi 8 octobre 2025

Entrée

Escalope de dinde panée
Tagliatelles
Petits pois à la française

Dessert du jour

Menu du jeudi 9 octobre 2025

Entrée

Carré de porc fumé, moutarde
Gratin savoyard
Haricots secs

Dessert du jour

Menu du vendredi 10 octobre 2025

Entrée

Linguine à la bolognaise

Dessert du jour

Nos propositions

Prix en CHF

PLAT	22.-
PLAT VÉGÉTARIEN Emincé de quorn sauce crème, garniture du jour	22.-
MENUS 2 SERVICES (Entrée et plat ou plat et dessert)	25.-
MENUS 3 SERVICES (Entrée ou potage, plat et dessert)	28.-

La carte des vins

Prix en CHF

		La bouteille	Le verre (1 dl)
VINS BLANCS			
Cuvée blanche Guy COUSIN,	2023	35.- (70 cl)	8.-
Pinot blanc Guy COUSIN, (Elevé en fûts de chêne)	2021	35.- (70 cl)	8.-
VINS ROSÉS			
Œil-de-Perdrix de nos vignes,	2022	25.- (75 cl)	6.-
VINS ROUGES			
Pinot noir de nos vignes,	2023	20.- (75 cl)	6.-
Cuvée rouge Guy COUSIN,	2022	35.- (70 cl)	8.-
Garanoir Guy COUSIN,	2022	35.- (70 cl)	8.-

! Allergies: Informations sur la carte des mets et affichées en salle.

