



Menu du mardi 13 janvier 2026

Entrée

Emincé de bœuf Stroganoff
Couronne de riz aux légumes

Dessert du jour

Menu du mercredi 14 janvier 2026

Entrée

Dos de cabillaud à l'estragon
Pommes nature
Epinards

Dessert du jour

Menu du jeudi 15 janvier 2026

Entrée

Cordon bleu de porc
Pommes cuts
Brocolis

Dessert du jour

Menu du vendredi 16 janvier 2026

Entrée

Spaghetti à la bolognaise
Salade

Dessert du jour

Nos propositions

Prix en CHF

PLAT 22.-

PLAT VÉGÉTARIEN 22.-
Emincé de quorn sauce crème, garniture du jour

MENUS 2 SERVICES 25.-
(Entrée et plat ou plat et dessert)

MENUS 3 SERVICES 28.-
(Entrée ou potage, plat et dessert)

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

Ceil-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.

