



Menu du mardi 20 janvier 2026

Entrée

Ragoût d'agneau oriental
Couscous
Légumes épicés

Dessert du jour

Menu du mercredi 21 janvier 2026

Entrée

Jambon au madère
Gratin dauphinois
Jardinière de légumes

Dessert du jour

Menu du jeudi 22 janvier 2026

Entrée

Cuisse de poulet grillée
Pommes soufflées
Poireaux étuvés

Dessert du jour

Menu du vendredi 23 janvier 2026

Entrée

Dos de lieu noir au curry
Couronne de riz sauvage
et petits pois

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, 2021 35.– (70 cl) 8.–
(Elevé en fûts de chêne)

VINS ROSÉS
Céil-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.

