



Menu du mardi 14 avril 2026

Entrée

Saucisse à rôtir de porc, sauce lyonnaise
Spätzlis
Petits pois et carottes

Dessert du jour

Menu du mercredi 15 avril 2026

Entrée

Mijoté de veau au vinaigre balsamique
Pommes mousseline
Tomate au pesto

Dessert du jour

Menu du jeudi 16 avril 2026

Entrée

Endives au jambon de dinde gratinées
Riz aux petits légumes

Dessert du jour

Menu du vendredi 17 avril 2026

Entrée

Brochette de poulet aigre-doux
Courgettes sautées
Pilaf de boulgour

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.- (70cl)	8.-
Pinot blanc Guy COUSIN, (Elevé en fûts de chêne)	2021	35.- (70cl)	8.-
VINS ROSÉS			
CEil-de-Perdrix de nos vignes,	2022	25.- (75cl)	6.-
VINS ROUGES			
Pinot noir de nos vignes,	2023	20.- (75cl)	6.-
Cuvée rouge Guy COUSIN,	2022	35.- (70cl)	8.-
Garanoir Guy COUSIN,	2022	35.- (70cl)	8.-

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

