



Menu du mardi 26 mai 2026

Entrée

Boulettes d'agneau
Sauce sésame au teriyaki
Pommes grenailles
Carottes glacées

Dessert du jour

Menu du mercredi 27 mai 2026

Entrée

Filet de truite meunière
Sauce tartare
Riz pilaf
Julienne de poireaux

Dessert du jour

Menu du jeudi 28 mai 2026

Entrée

Rôti de porc aux herbes de Provence
Penne au basilic
Tomate au four

Dessert du jour

Menu du vendredi 29 mai 2026

FERMÉ

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			
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.

