



Menu du mardi 1 septembre 2026

Entrée

Sauté de lapin à la graine de moutarde
Polenta crémeuse
Petits pois à la française

Dessert du jour

Menu du mercredi 2 septembre 2026

Entrée

Dos de cabillaud au pistou
Pommes vapeur

Dessert du jour

Menu du jeudi 3 septembre 2026

Entrée

Saucisse de volaille grillée à la diable
Tagliatelle
Tomate au four au pesto

Dessert du jour

Menu du vendredi 4 septembre 2026

Entrée

Rôti de porc aux herbes de Provence
Pommes sautées
Ratatouille Niçoise

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			
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.

