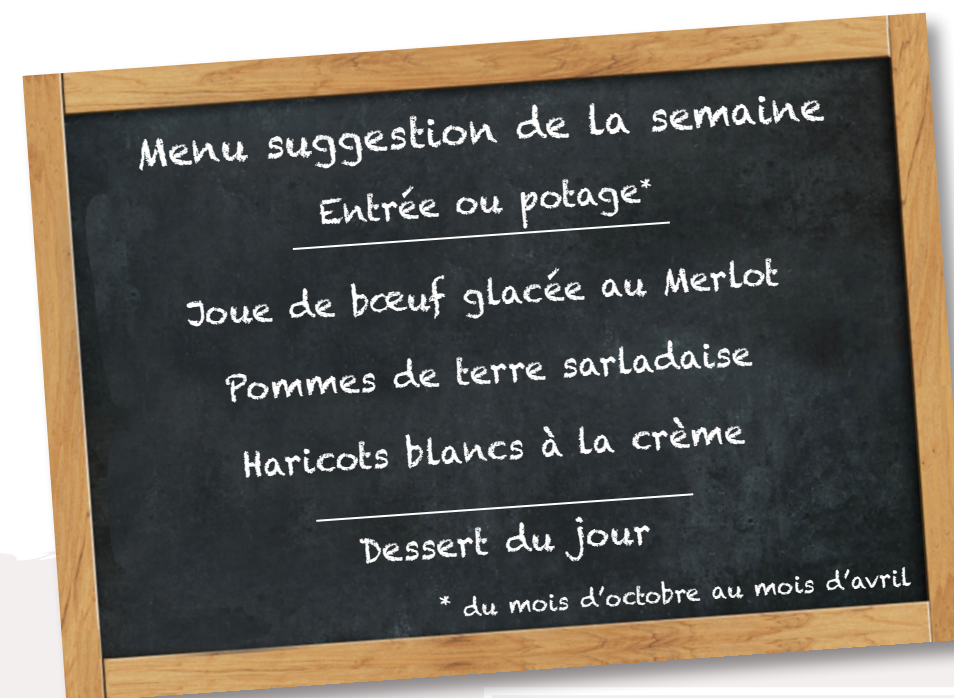




Menu du mardi 20 octobre 2026

Entrée

Escalope de dinde, sauce hongroise
Riz sauvage
Épinards en branches

Dessert du jour

Menu du mercredi 21 octobre 2026

Entrée

Osso Bucco de porc gremolata
Polenta
Romanesco

Dessert du jour

Menu du jeudi 22 octobre 2026

Entrée

Filet de tacaud au citron vert
Pommes nature
Fondue de poireaux

Dessert du jour

Menu du vendredi 23 octobre 2026

Entrée

Tendron de veau laqué
Eblysotto
Choux rouge braisé

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 <i>Guy COUSIN</i> ,	2023	35.– (70 cl)	8.–
Pinot blanc <i>Guy COUSIN</i> , (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 <i>Guy COUSIN</i> ,	2022	35.– (70 cl)	8.–
Garanoir <i>Guy COUSIN</i> ,	2022	35.– (70 cl)	8.–

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

