



Chers clients,

Nous actualisons nos prix de vente sur la carte de notre restaurant suite à la conjoncture économique actuelle.

Merci de votre compréhension et au plaisir de vous accueillir très prochainement.

Menu du mardi 30 avril 2024

Entrée

Fondant de joue de porc
Pommes soufflées
Petits pois et carottes

Dessert du jour

Menu du mercredi 1 mai 2024

Entrée

Hachis parmentier de bœuf
Jardinière de légumes

Dessert du jour

Menu du jeudi 2 mai 2024

Entrée

Anneaux de calamars frits
sauce gribiche
Riz pilaf

Dessert du jour

Menu du vendredi 3 mai 2024

Entrée

Poulet rôti à la basquaise
Tagliatelles
Courgettes sautées

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			
Œil-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.

