



Menu du mardi 3 mars 2026

Entrée

Blanquette de veau à l'ancienne
Pommes nature
Jardinière de légumes

Dessert du jour

Menu du mercredi 4 mars 2026

Entrée

Dos de cabillaud aux crevettes et légumes
Riz safrané

Dessert du jour

Menu du jeudi 5 mars 2026

Entrée

Cuisse de lapin au Chasselas
Polenta crémeuse
Romanesco

Dessert du jour

Menu du vendredi 6 mars 2026

Entrée

Grenadin de porc au miel et thym
Pommes gaufrette
Pois gourmands

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 Guy COUSIN, 2023 35.– (70 cl) 8.–
Pinot blanc Guy COUSIN, 2021 35.– (70 cl) 8.–
(Elevé en fûts de chêne)

VINS ROSÉS
Œil-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.

