

MENU

... A PARTAGER ...

Croquettes maison aux champignons (3 pièces)	7.00
Supplément par pièce	2.00
Petit bocal de mousse de foie de volaille maison	11.50
Escargots de Bourgogne	13.00
(6 pièces)	
Planchette paysanne	32.00
Assortiment de charcuterie & fromages	

... EN ENTRÉE ...

Potage du moment	5.00
Salade verte	6.00
Salade mêlée	8.50
L'os à moelle	13.00
Tranches de pain grillé	
Croustillant chèvre chaud	15.00
Courge rôtie & marrons, salade, vinaigrette au miel	
Tartare de boeuf classique	19.00
Cornichons, câpres, persil, oignons rouges, sauce	

VEVEY CORSEAUx PLAGE

... LE COIN ENFANT ...

(jusqu'à 10 ans)	
Nuggets de poulet	10.00
Pommes frites	
Pizza Margherita	10.00
Cette pizza est fournie par un prestataire extérieur et n'est pas élaborée dans notre établissement	

... VÉGÉTARIENS ...

Croustillant chèvre chaud	27.00
Courge rôtie & marrons, salade, vinaigrette au miel	
Risotto aux champignons	30.00
Copeaux de parmesan & roquette	

MENU

... NOS VIANDES ...

Cheeseburger classique 24.00

Oignons confits à la raisinée vaudoise, Gruyère AOP, sauce maison & frites fraîches

Travers de porc aux graines de moutarde 32.00

Pommes Wedges & légumes du primeur

Tartare de boeuf classique 36.00

Cornichons, câpres, persil, oignons rouges, toasts, frites fraîches & salade verte

Boeuf bourguignon en cocotte 36.00

Mousseline aux olives & marjolaine, légumes du primeur

Souris d'agneau et son jus aux épices 36.00

Mousseline aux olives & marjolaine, légumes du primeur

Entrecôte de boeuf 220g 39.00

Sauce café de Paris maison, frites fraîches & légumes du primeur

Filet de boeuf 220gr 46.00

Sauce aux morilles, frites fraîches & légumes du primeur

... NOS POISSONS ...

Linguine aux gambas 28.00

Sauce bisque écrémée

Tartare de saumon 36.00

Aux agrumes & avocat, frites fraîches, toasts & salade verte

Filets de perche belle meunière 38.00

Sauce tartare, frites fraîches & légumes du primeur

Filet d'omble à la bisque d'écrevisses 38.00

Mousseline aux olives & marjolaine, légumes du primeur

... NOS DESSERTS ...

Tiramisu aux châtaignes 11.00

Crème brûlée pomme-cannelle 11.00

Moelleux au chocolat & praliné amandes 13.00

Servi avec une boule de glace vanille

Boule de glace 4.00

Vanille, chocolat, fraise, mocca, pistache, abricot

Supplément crème chantilly 2.00

Supplément sauce chocolat 2.00

Provenance : Boeuf - Suisse, Paraguay / Porc - Suisse / Agneau - Nouvelle-Zélande
Perches - Estonie / saumon - Norvège / Omble - Islande

N'hésitez pas à nous demander des informations concernant les mets pouvant déclencher des intolérances ou des allergies

Restaurant Vevey Corseaux Plage - Route de Lavaux 19 - 1802 Corseaux
+41 21 921 23 48 / www.veveycorseauxplage.ch / info@veveycorseauxplage.ch