

PROPOSITIONS DE LA SEMAINE

Du 20 au 24 juillet 2026

Penne Verduze au saumon fumé 20.-

Filets de dorade, sauce vierge 23.-
Pommes écrasées & légumes du jour

Du 27 au 31 juillet 2026

Brochettes de dinde, sauce chimichurri 21.-
Pommes grenailles aux herbes & salade du jour

Mozzarella di Bufala 23.-
Abricots au miel, au romarin & aux amandes

Du 3 au 7 août 2026

Sauté de crevettes au curry de légumes 21.-
Riz jasmin

Emincé de bœuf façon Thaï 24.-
Nouilles soba & Pak-choï

SUGGESTION DU MOMENT

Roastbeef froid, sauce tartare 27.-
Pommes frites & salade du jour

Une petite douceur à petit prix 2.-
1 boule de glace (Impériale)

A PARTAGER

Dips de légumes & houmous 11.00

Calamaretti frits & sauce tartare 12.00

NOS ENTRÉES

Salade verte 6.00

Salade mêlée 8.50

Gaspacho andalou 10.00

Burratina 17.00

Tomates au pesto & rucola

Tartare de bœuf classique 19.00

Cornichons, câpres, persil, oignons rouges, sauce



NOS VIANDES & POISSONS



Cheeseburger pur bœuf	24.00
Oignons confits à la raisinée vaudoise, Gruyère AOP, sauce maison & frites fraîches	
César salade au poulet	27.00
Tagliata de bœuf	36.00
Copeaux de parmesan, rucola & pignons	
Supplément frites fraîches CHF 4.00	
Tartare de bœuf classique	36.00
Cornichons, câpres, persil, oignons rouges, toasts & frites fraîches	
Tartare de bœuf à l'italienne	36.00
Pesto tomate séchée, pignons, basilic, parmesan, toasts & frites fraîches	
Tartare de saumon aux agrumes & avocat	36.00
Frites fraîches, toasts & salade verte	
Carpaccio de bœuf classique XL	36.00
Copeaux de parmesan & rucola	
Filets de perche belle meunière, sauce tartare	38.00
Frites fraîches & légumes du primeur	
Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris du chef	39.00
Frites fraîches & légumes du primeur	

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Burrata	27.00
Tomates au pesto & rucola	
Chèvre chaud	27.00
Croustillant de légumes méditerranéens, salade, vinaigrette au miel	

POUR NOS PETITS

jusqu'à 10 ans

Nuggets de poulet & frites fraîches 10.00

Pizza Margherita

(les pizzas proposées ne sont pas fabriquées dans notre établissement, mais livrées par un prestataire extérieur)

10.00

NOS DESSERTS

Tiramisu aux fraises

11.00

Crème brûlée au limoncello

11.00

Moelleux au chocolat & praliné amandes
(servi avec une boule de glace vanille)

13.00

Boule de glace

Vanille, chocolat, fraise, mocca, pistache, abricot

4.00

Supplément crème chantilly

2.00

Supplément sauce chocolat

2.00

Provenance : bœuf - Suisse, Paraguay / porc - Suisse

Perches - Estonie / saumon - Norvège

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