

CRÊPES PARTY

Les mercredis dès 18h30 - en février 2019

Jus de Pomme	3.80/2dl – 4,80/3dl – 7,80/5dl
Cidre Suisse	5.80/bouteille 49cl
Bière artisanale Payernoise « la 1530 »	6.90/bouteille 33cl

selon votre envie : **-Blanche ou Sarrasin-**

Les Salées

Jambon ou Fromage	Fr. 12.50
Jambon -et- Fromage	Fr. 14.50
Champignons	Fr. 14.50
ToTo (Thon & Tomates cherry :-)	Fr. 14.50
Chèvre & Epinards	Fr. 16.50
Saumon Fumé & Crème Fraîche et Ciboulette	Fr. 17.50
La -XL- (double crêpe au Jambon et Fromage)	Fr. 24.50

Œuf Supplément +2,80

Les Sucrées

Sucre ou Sucre Cannelle	Fr. 7.50
Citron	Fr. 7.50
Confiture	Fr. 8.50
Chocolat	Fr. 8.50
Nutella	Fr. 9.50
Sirop d'érable	Fr. 10.50
Beurre de Cacahuète	Fr. 10.50
Chiara (crêpe rose au Nutella)	Fr. 10.50
Roméo (crêpe bleue au Nutella & smarties)	Fr. 10.50
Kawaii (multicolore & compote de pomme)	Fr. 12.50
Glace vanille & coulis Chocolat	Fr. 14.50
Poire ou Banane & coulis Chocolat	Fr. 14.50
La Suite (Amandes & Grand-marnier Flambé)	Fr. 16.50

Crème Chantilly maison Supplément +2,80

B rasserie & B urgers



Velouté de Légumes du moment Fr.8,50/entrée

La Salade mêlée & Copeaux de Parmesan Fr.14,50/entrée

Roesti Végétarien aux Légumes du marché Fr. 20.—

Roesti Campagnard (lardons, oignons & Œuf au plat) Fr. 23.—

Cordon Bleu (viande de porc), pommes frites, Légumes Fr. 29.—

Cordon Bleu XL (! 500gr !), pommes frites Fr. 29.—

Omelette aux Truffes Fr. 29.50

Ris de Veau Sauce Poivre, nouilles Fr. 32.—

pot de Frites en accompagnement +6.—

Hamburger, (*Pur bœuf, Salade, Tomate, Cornichon*), pommes frites Fr. 18.—

Cheeseburger, (*Pur bœuf, fromage fondu, Salade, Tomate, Cornichon*), frites Fr. 19.50

American burger (*Pur bœuf, Bacon, Barbecue-sauce, etc*), pommes frites Fr. 23.50

La Suite burger (*Double Pur Bœuf, Sauce maison, etc*), pommes frites Fr. 29.50

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent contenir des allergènes ou pouvant provoquer des intolérances.

Les Menus



Au fil de l'Eau

**Chiffonnade de Saumon Fumé
& Beurre Citronné à la Fleur de Sel**

Filets de Perches meunières

Pommes natures

Légumes

Trio de Sorbets

& Fruits frais

Fr. 60.50

Zen

Cocktail de Crevettes

Magret de Canard au Gingembre Epicé

Quinoa

Légumes

Vacherin Glacé à l'Orange

& Grand-Marnier

Fr. 68.50

Elégance

Filets de Rougets & Sauce Citron

Riz

Mignons de porc aux Morilles

Nouilles au beurre

Légumes

La Crème Brûlée

Fr. 72.50

Gourmand

Terrine de Foie Gras

& son Chutney

Filet de Bœuf Rossini

Risotto aux arômes de Truffes

Légumes

La Trilogie des desserts

du Chef

Fr. 98.50

Pour agrémenter votre Menu, nous vous recommandons

La Petite Assiette de Fromages +Fr. 8.50

La Carte

Entrées

	Entrée
Salade verte	Fr. 7.50
Velouté de Légumes du moment	Fr. 8.50
Salade mêlée	Fr. 9.50
Salade mêlée & Copeaux de Parmesan	Fr. 14.50
Cocktail de Crevettes	Fr. 18.50

Plats

Filets de Perches meunières, pommes nature, Légumes	Fr. 32.—
Filets de Rougets & Sauce au Citron, Riz, Légumes	Fr. 34.—
Crevettes Géantes poêlées au Curry rouge, Riz, Légumes	Fr. 34.—
Steak de Bœuf grillé & Beurre Maison, pommes frites, Légumes	Fr. 29.50
Tartare de Bœuf, Toast & Beurre (pot de frites ou bol salade +6.-)	Fr. 34.50
Filet de Boeuf Rossini - Sauce vin rouge, Risotto aux arômes de Truffes, Légumes	57.50
Filets mignons de porc aux Morilles, nouilles au beurre, Légumes	Fr. 39.50
Magret de Canard Sauce Gingembre Epicé, Quinoa, Légumes	Fr. 36.—

Carte Enfants (jusqu'à 12 ans)

	Plat
Pot de Frites	Fr. 6.—
Nuggets de volaille, frites, légumes	Fr. 12.50
Escalope de porc pannée, frites, légumes	Fr. 12.50
Dessert enfant – Coffret Max (voir également notre Carte des Glaces)	Fr. 5.—

Fromages

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

Fr. 12.—

Douceurs

Trio de mini Sorbets & ses Fruits frais

Fr. 10.50

Le Sorbet Citron & Limoncello

Fr. 10.50

La Crème brûlée *Classique*

Fr. 12.50

Bavarois aux Framboises

Fr. 12.50

La Mousse au Chocolat & Caramel au beurre salé

Fr. 14.50

Vacherin Glacé à l'Orange & Grand Marnier

Fr. 14.50

Tarte amandine à la Poire fraîche - Sorbet poire & Williamine

Fr. 16.50

La Trilogie des desserts du Chef

Fr. 18.50

Carte des Vins

Nous vous proposons d'agrémenter vos plats de Nectars soigneusement élaborés par des vignerons passionnés. De nombreux crûs en -Qualité Bouteille- sont proposés « au verre » (dl), pour vous donner l'occasion de découvrir leur travail, en harmonie avec nos mets.

Les Vins « au Verre »

Vins Blancs

- ★Château de Montagny, Chasselas Tradition Lavaux/ Payerne. 5.30/verre
- ★Vully blanc AOC Vully Fr. 4.90/verre
- ★Yvorne blanc Lavaux Fr. 5.90/verre
- ♥★Pinot Gris, Château de la Tour Bertholod Lavaux/ Payerne 6.40/verre
- ♥★Malvoisie Douce, Réserve des administrateurs, VS Fr. 6.90/verre
- ★Muscat Réserve des administrateurs, VS Fr. 7.20/verre

Vin Rosé

- ★Œil de Perdrix, Valais Fr. 5.90/verre

Vins Rouges

- ★La Proposition du moment Fr. 4.90/verre
- ★Pinot Noir ou Assemblage cépages rouges Payerne Fr. 5.90/verre
- ★Rioja Marques del Puerto Espagne Fr. 5.90/verre
- ★Mourvèdre, Les Jamelles, Pays d'Oc France Fr. 5.90/verre
- ★Cornalin AOC, Famille Rouvinez, Martigny Valais Fr. 6.90/verre
- ♥★Château Pichon, St-Emilion, Bordeaux France Fr. 7.60/verre

Carte des Vins

Vins Blancs

Pots (5dl)

Verre (dl)

Pots (5dl)

Château de Montagny, Chasselas Tradition Lavaux/ Payerne

Fr. 25.—

★ **Vully blanc AOC**

Vully

Fr. 4.90/verre

Fr. 25.—

★ **Yvorne blanc**

Lavaux

Fr. 5.90/verre

Fr. 29.50



La Coquine (*assemblage Petite Arvine, Pinot blanc & Chasselas*) Ayent/Valais Fr. 29.50

★ également –servi au verre–

♥ Coups de cœur

Nous vous souhaitons un bon appétit
et une agréable dégustation des vins de votre choix

Vins Blancs

Bouteilles (70/75cl)

Verre (dl) Bouteilles (70/75cl)

	Chasselas Tradition, Château de Montagny Lavaux/ Payerne		Fr. 34.50
♡	Vieilles Vignes, Château de Montagny Lavaux/ Payerne		Fr. 39.50
♡★	Pinot Gris, Château de la Tour Bertholod Lavaux/ Payerne	Fr.6.40/verre	Fr. 42.50
	Faverges AOC, Fribourg (domaine St-Saphorin VD)		Fr. 39.50
♡★	Malvoisie Douce, Réserve des administrateurs, VS	Fr. 6.90/verre	Fr. 49.50
	★Muscat Réserve des administrateurs, VS	Fr. 7.20/verre	Fr. 51.50
♡	Château Goumin « entre-deux-mers » Grand vin de Bordeaux, France		Fr. 52.50

Vins Rosés

Pots (5dl) Bouteilles (70/75cl)

♡	Rosé de Payerne, Château de la Tour Bertholod	Fr. 26.—	
	★Œil de Perdrix, Valais	Fr. 5.90/verre	Fr. 28.—
	Rosé de Provence		Fr. 38.—
	Œil-de-Perdrix, Caves du Château d'Auvernier, Neuchâtel		Fr. 54.—

★ également –servi au verre–
♡ Coups de cœur

Vins Rouges

Pots (5dl)

Verre (dl) **Pots** (5dl)

Assemblage Les Réserves de l'Abbatiale Lavaux/ Payerne

Fr. 26.—

★ **Pinot Noir, Grand Cru, Les Réserves de l'Abbatiale Payerne** Fr. 5.90/verre

Fr. 28.—

Garanoir

Bonvillars

Fr. 26.—

Les 3 Grappes, Cave du Petit Château

Môtier, Vully

Fr. 35.50

Humagne rouge, Terra Veritas

Valais

Fr. 38.50

Itynera, Montepulciano d'Abruzzo

Italie

Fr. 22.—

Ripasso, delle Valpolicella

Italie

Fr. 27.50

★ **Rioja Marques del Puerto**

Espagne

Fr. 5.90/verre

Fr. 28.—

♥★ **Château Pichon, St-Emilion, Bordeaux**

France

Fr. 7.60/verre

Fr. 36.50

★ également –servi au verre-
♥ Coups de cœur

Vins Rouges

Bouteilles (70/75cl)

Verre (dl) Bouteilles (70/75cl)

★ Pinot Noir, Grand Cru, Les Réserves de l'Abbatiale	Payerne	Fr. 5.90/verre	Fr. 39.50
Gamaret-Garanoir	Lavaux/ Payerne		Fr. 49.50
Merlot, Château de Montagny	Lavaux/ Payerne		Fr. 49.50
Garanoir	Bonvillars		Fr. 39.50
★ Cornalin AOC, Famille Rouvinez, Martigny	Valais	Fr. 6.90/verre	Fr. 44.50
Pinot Noir, Salquenens	Valais		Fr. 48.—
♥ Humagne AOC, Cuvée Prestige en barrique	Chamoson Valais		Fr. 56.50
Leyenda, Cabernet Sauvignon	Chili		Fr. 32.—
★ Mourvèdre, Les Jamelles, Pays d'Oc	France	Fr. 5.90/verre	Fr. 38.50
Brouilly, Château de la Chaize, Beaujolais	France		Fr. 42.—
Saint-Amour, Beaujolais	France		Fr. 52.—
♥ Château-Neuf-du-Pape, Domaine de la Charbonnière	France		Fr. 72.50
♥ ★ Château Pichon, St-Emilion, Bordeaux	France	Fr. 7.60/verre	Fr. 53.50
♥ Château Ferran, Grand vin de Graves, Bordeaux	France		Fr. 82.—
Savigny-les-Beaune, 1 ^{er} Cru, Bourgogne	France		Fr. 98.50

Champagnes

	Flûte (dl)	demi-bte (37,5cl)	Bouteilles (75cl)
Flûte de Champagne	Fr. 15.—		
Kir Royal	Fr. 18.—		
Pommery		Fr. 75.—	Fr. 125.-
Moët & Chandon		Fr. 75.—	Fr. 130.-

★ également –servi au verre–
♥ Coups de cœur