

Carte d'été

nos Salades

Salade Mêlée en plat*	Fr. 19.50
Salade Caprese <i>(Tomates, Mozzarella)</i>	Fr. 20.50
Salade Grecque <i>(Salade verte, feta, olives, poivrons, concombre, etc)</i>	Fr. 23.50
Salade de Chèvre au Pamplemousse Rose*	Fr. 24.50
Salade Fitness* <i>(Salade mêlée, Blanc de volaille grillée)</i>	Fr. 26.50
Salade Hawaïenne <i>(Verte, Poulet au Curry, Ananas, etc)</i>	Fr. 27.50
Salade du Pêcheur* <i>(Mêlée & Filets de Perches)</i>	Fr. 28.50
Salade Exotique aux Crevettes Epicées	Fr. 28.50

(2 Sauces à Choix : Française* ou Italienne)

nos Hits de l'été

Fish & Chips , Salade verte <i>(Friture de Filets de Poissons en pâte servie dans son panier avec ses frites, en toute simplicité)</i>	Fr. 27.—
Roastbeef froid & Sauce Tartare , frites, Salade verte	Fr. 29.50
Tartare de Boeuf, Toast&Beurre §	Fr. 34.50
Tartare de Saumon, Toast&Beurre §	Fr. 36.50
Steak de Bison USA grillé & Beurre au Cabernet Sauvignon (200gr) Backed Potatoes, Légumes	Fr. 49.50

§ Accompagnement : petit bol de frites +6.-

Les Menus

Au fil de l'Eau

Carpaccio de Saumon Fumé

Filets de Perches meunières

Pommes natures

Légumes

**Trio de Sorbets
& Fruits frais**

Fr. 60.50

Zen

Cocktail de Crevettes

**Magret de Canard
au Pamplemousse Rose**

Risotto & Légumes

La Mousse au Melon

Fr. 64.50

Elégance

Espadon grillé & Sauce Lime

Riz

Mignons de porc aux Morilles

Nouilles au beurre

Légumes

La Crème Brûlée

Fr. 69.50

Gourmand

Crème Citronnelle aux Crevettes Epicées

**Filet de Bœuf de Pâturage
Beurre au Cabernet Sauvignon**

Baked Potatoes - Légumes

**La Trilogie des desserts
du Chef**

Fr. 89.50

Pour agrémenter votre Menu, nous vous recommandons

La Petite Assiette de Fromages +Fr. 8.50

nos Burgers

**Nos Burgers sont servis –Sur Assiette- ou -à l'emporter-
avec des pommes frites**

Hamburger, (<i>Pur bœuf, Salade, Tomate, Cornichon</i>), pommes frites	Fr. 18.—
Cheeseburger, (<i>Pur bœuf, fromage fondu , Salade, Tomate, Cornichon</i>), frites	Fr. 19.50
American burger (<i>Pur bœuf, Bacon, Barbecue-sauce, etc</i>), pommes frites	Fr. 23.50
Chicken burger (<i>Poulet, Salade, Tomate, Sauce Tartare</i>), pommes frites	Fr. 23.50
La Suite burger (<i>Double Pur Bœuf, Sauce maison, etc</i>), pommes frites	Fr. 29.50

Nos Burgers de Boeuf avec Steak de viande-hachée **Pur Boeuf Suisse** réalisé **maison**, sont accompagnés de sauces également fait maison, pour une dégustation authentique d'un met simple et savoureux.

Entrées froides

	Entrée
Salade verte	Fr. 7.50
Salade mêlée	Fr. 9.50
Salade verte & Copeaux de Parmesan	Fr. 10.50
Salade Caprese (<i>Tomates, Mozzarella</i>)	Fr. 12.50
Cocktail de Crevettes	Fr. 18.50

Entrées chaudes

Crème Citronnelle aux Crevettes Epicées	Fr. 16.50
Risotto aux Poulet & Coco	Fr. 18.50

Carte Enfants (jusqu'à 12 ans)

Plat

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

Pâtes & Risotto

Spaghetti Bolognaise	Fr. 19.50
Penne all'arrabiatta	Fr. 22.50
Risotto aux petits légumes	Fr. 24.50
Risotto au Basilic, Tomates cherry & Copeaux de Parmesan	Fr. 25.50
Risotto au Poulet & Coco	Fr. 27.50

Poissons & Crustacés

Médailon d'Espadon grillé – Sauce Lime, Riz, Légumes	Fr. 29.50
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.—

Viandes & Grillades

« Pour des Viandes rouges savoureuses et au goût authentique, la cuisson est faite à vif, sur notre GRILL rainuré, apportant un goût estival typique et incomparable »

Cordon Bleu, pommes frites, Légumes (viande de porc)	Fr. 28.—
Filets mignons de porc aux Morilles, nouilles au beurre, Légumes	Fr. 39.50
Médailles d'Autruche grillés, Beurre Maison, Baked Potatoes, Légumes	Fr. 28.50
Steak de Bœuf grillé & Beurre Maison, pommes frites, Légumes	Fr. 29.50
Tartare de Bœuf, Toast & Beurre (bol de frites ou bol salade +6.-)	Fr. 34.50
T-Bone steak grillé – Sauces Poivre Vert (350gr), pommes frites, Légumes	Fr. 49.50
Filet de Bœuf de Pâturage grillé & Beurre au Cabernet Sauvignon Baked Potatoes, Légumes	Fr. 55.50
Magret de Canard au Pamplemousse Rose, Risotto, Légumes	Fr. 36.—

Spécialités -XL-

Cordon Bleu XL (500gr !), pommes frites (double viande de porc)	Fr. 29.—
La Suite burger (400gr) Double pur Bœuf Suisse, Sauce maison, pommes frites, etc	Fr. 29.50
Steak de Bœuf XL & Beurre Maison (350gr), pommes frites	Fr. 36.50

Le Menu -XL-

Salade verte - Cordon Bleu XL, pommes frites - le sorbet Dessert	Fr. 35.—
---	----------

(Sauces à Choix : Beurre Maison+Fr.5.- ou Poivre ou Cabernet+Fr.7.- ou Sauce aux Morilles+Fr.9.-)
Viandes principalement en provenance de Suisse, Allemagne ou Amérique

Fromages

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

Fr. 14.—

Douceurs

Trio de mini Sorbets & ses Fruits frais

Fr. 10.50

Le Sorbet Citron & Limoncello

Fr. 10.50

Mousse au Melon

Fr. 12.—

Tiramisu à l'Ananas

Fr. 12.50

La Crème brûlée au Citron-vert

Fr. 12.50

Panna Cotta & son Duo de Coulis de saison

Fr. 12.50

La Trilogie des desserts du Chef

Fr. 18.50

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 (5 dl)

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.—

Gamaret & Garanoir, Cave du Château

Valeyres

Fr. 29.50

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
Merlot, Château de Montagny	Lavaux/ Payerne		Fr. 49.50
Garanoir	Bonvillars		Fr. 39.50
Cornalin AOC, Grand Métral	Valais		Fr. 44.50
★ Humagne AOC, Grand Métral	Valais	Fr. 6.90/verre	Fr. 46.50
Pinot Noir, Salquenens	Valais		Fr. 48.—
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. 76.—
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

Sous réserve de disponibilité ou de modification sans préavis 24518