

Les Classiques du moment

Entrées :

Saumon frais façon Gravelax & mousseline de Raifort	Fr. 19.50
Noix de St-Jacques à la Citronnelle	Fr. 24.50
Duo de Foie Gras, en Terrine & Foie Gras Poêlé sur Toast	Fr. 26.50

Plats :

Risotto aux Truffes & son Foie gras poêlé	Fr. 32.50
Côtelettes d'Agneau Sauce Miel-moutardé, pommes au romarin, légumes	32.50
Magret de Canard Sauce Miel-Pommes, pommes pont-neuf, légumes	Fr. 36.—
Noix de St-Jacques à la Citronnelle, riz, légumes	Fr. 38.50
Filet de Bœuf fourré au Foie Gras, pommes croquettes, légumes	Fr. 55.50

Desserts :

Vacherin Glacé Mandarine & Grand-Marnier	Fr. 10.50
Crème Brûlée du moment	Fr. 12.50
Muffin au Chocolat tiède & Glace cannelle	Fr. 13.50

Les Menus

Au fil de l'Eau

Saumon frais façon Gravelax

Filets de Perches meunières

Pommes natures

Légumes

Trio de Sorbets

& Fruits frais

Fr. 60.50

Zen

Cocktail de Crevettes

Magret de Canard Miel-Pommes

Pommes Pont-Neuf

Légumes

Vacherin Glacé

Mandarine & Grand-Marnier

Fr. 63.50

Elégance

Filets de Rougets & Sauce Citron

Riz

Mignons de porc aux Morilles

Nouilles au beurre

Légumes

La Crème Brûlée

Fr. 72.50

Gourmand

Duo de Foie Gras

Terrine & Poêlé

Filet de Bœuf fourré au Foie Gras

Pommes croquettes

Légumes

La Trilogie des desserts

du Chef

Fr. 97.50

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
Cocktail de Crevettes	Fr. 18.50
Saumon frais façon Gravelax & mousseline de Raifort	19.50

Entrées chaudes

Ravioles aux Arômes des Bois	Fr. 17.50
Risotto aux Truffes & son Foie gras poêlé	Fr. 24.50

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 aux Truffes & son Foie gras poêlé	Fr. 32.50

Poissons & Crustacés

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.—
Noix de St-Jacques à la Citronnelle , Riz, Légumes	Fr. 38.50

Viandes & Grillades

Cordon Bleu , pommes frites, Légumes (viande de porc)	Fr. 29.—
Filets mignons de porc aux Morilles , nouilles au beurre, Légumes	Fr. 39.50
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 duo (350gr), pommes frites, Légumes	Fr. 49.50
Filet de Bœuf fourré au Foie Gras , pommes croquettes, Légumes	Fr. 55.50
Magret de Canard Sauce Miel-Pommes , pommes pont-neuf, 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 + 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. 12.—

Douceurs

Trio de mini Sorbets & ses Fruits frais

Fr. 10.50

Le Sorbet Citron & Limoncello

Fr. 10.50

Vacherin Glacé Mandarine & Grand-Marnier

Fr. 10.50

Mousse au Chocolat

Fr. 12.—

La Crème brûlée

Fr. 12.50

Muffin au Chocolat tiède & Glace cannelle

Fr. 13.50

La Trilogie des desserts du Chef

Fr. 17.50

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

Pinot Noir, Chevalier à la Rose, Chamoson **Valais** 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.—

Saint-Amour AOC, Beaujolais **France** 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. 82.50

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 27218