

-prolongation- :

1 Flamm Classique +  
1 Bière Artisanale Payernoise  
Fr.20.-

# FESTIVAL

## Bières Artisanales Payernoises Fr. 6.90

La 15-30 ( <i>ambrée</i> )	La Marylin ( <i>blonde</i> )
L'Harfang ( <i>blanche</i> )	La Chose ( <i>blonde fraîche à la sauge</i> )
La Massai ( <i>sucrée, au millet</i> )	La Biervana ( <i>India Pale Ale, houblonnée</i> )
La Buse ( <i>Brune</i> )	L'Eclipse ( <i>Irish Stout, Noire pétillante</i> )
L'innocente ( <i>au chanvre</i> )	La star de Noël ( <i>épicée, cannelle, orange amère</i> )

## Flammenkueches maison

La Classique ( <i>oignons, lardons, crème</i> )	Fr. 15.50
La végétarienne ( <i>Oignons, champignons, épinards, tomate fraîche</i> )	Fr. 18.50
L'italienne ( <i>tomate fraîche, basilic &amp; mozzarella</i> )	Fr. 19.50
<u>La Payernoise</u> ( <i>oignons, lardons, boutefas &amp; saucisson</i> )	Fr. 22.50
La Raclette ( <i>oignons, lardons, crème &amp; fromage à raclette</i> )	Fr. 22.50
La Chèvre ( <i>oignons, lardons, crème &amp; Fromage de Chèvre</i> )	Fr. 22.50

&

Choucroute garnie  
à la Bière Artisanale Payernoise (*pommes nature, moutarde*) Fr. 23.—

## Les Douceurs

Flammenkueche Pomme-Cannelle	Fr. 9.50
Flammenkueche au Chocolat	Fr. 10.50
La Crème Brûlée à l'Absinthe	Fr. 13.50

(page thématique éphémère, pas disponible pour les détenteurs du passeport gourmand ni bons à dix francs)

# Brasserie & Burgers

**Salade verte & Copeaux de Parmesan** Fr.12,50/entrée

\*\*\*\*\*

<b>Spaghetti Bolognese</b>	Fr. 19.50
<b>Risotto aux petits Légumes</b>	Fr. 26.50
<b>Cordon Bleu</b> (viande de porc), pommes frites, Légumes	Fr. 29.—
<b>Cordon Bleu XL (! 500gr !)</b> , pommes frites	Fr. 29.—

\*\*\*\*\*

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

Saumon Fumé Toast & Beurre

\*\*\*

Filets de Perches meunières

Pommes natures

Légumes

\*\*\*

Trio de Sorbets

Fr. 62.50

## Zen

Cocktail de Crevettes

\*\*\*

Magret de Canard à l'Orange

Risotto

Légumes

\*\*\*

La Crème Brûlée

Fr. 66.50

## Elégance

Filets de Rougets & Sauce Citron

Riz

\*\*\*

Mignons de porc aux Morilles

Nouilles au beurre

Légumes

\*\*\*

Vacherin Glacé

Arrosé au Marasquin

Fr. 74.50

## Gourmand

Duo de Foie Gras  
& Chutney du Jardin

\*\*\*

Tournedos de Filet de Bœuf grillé  
Sauce Béarnaise

Risotto aux Truffes & Légumes

\*\*\*

Verrine à la Framboise

Fr. 97.50

Pour agrémenter votre Menu, nous vous recommandons

**La Petite Assiette de Fromages** +Fr. 8.50

# La Carte

## Entrées

	<b>Entrée</b>
Salade verte	Fr. 7.50
Salade mêlée	Fr. 9.50
Salade verte & Copeaux de Parmesan	Fr. 12.50
Cocktail de Crevettes	Fr. 18.50
Chiffonnade de Saumon Fumé & Toast	Fr. 20.50
Noix de St-Jacques & crème au Citron Yuzu	Fr. 24.50

## Plats

<b>Filets de Perches meunières</b> , pommes nature, Légumes	Fr. 32.—
<b>Filets de Rougets &amp; Sauce au Citron</b> , Riz, Légumes	Fr. 34.—
<b>Crevettes Géantes poêlées au Curry rouge</b> , Riz, Légumes	Fr. 34.—
<b>Noix de St-Jacques &amp; Crème au Citron Yuzu</b> , Risotto, Légumes	Fr. 38.50
<b>Steak de Bœuf grillé &amp; Beurre Maison</b> , pommes frites, Légumes	Fr. 29.50
<b>Tartare de Bœuf</b> , Toast & Beurre (pot de frites ou bol salade +6.-)	Fr. 34.50
<b>Tournedos de Filet Boeuf &amp; Sauce Béarnaise</b> , Risotto aux Truffes, légumes	58.50
<b>Magret de Canard à l'Orange</b> , Risotto, Légumes	Fr. 36.—
<b>Filets mignons de porc aux Morilles</b> , nouilles au beurre, Légumes	Fr. 39.50

*(Provenance actuelle : porc/suisse, agneau/suisse, canard/france, bœuf/suisse uruguay, stjacques/etatsunis saumon fumé/norvège, perches sauvages/russie, rougets sauvages/vietnam, crevettes/vietnam inde)*

## Carte Enfants (jusqu'à 12 ans)

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

## Douceurs

<b>Le Sorbet Citron &amp; Limoncello</b>	Fr. 10.50
<b>La Crème Brûlée à la Fleur d'Oranger</b>	Fr. 12.50
<b>Verrine Panna Cotta à la Framboise</b>	Fr. 14.50
<b>Mousse au Chocolat Noir &amp; Rubis</b>	Fr. 14.50
<b>Vacherin Glacé arrosé au Marasquin</b>	Fr. 14.50
<b>Pomme en cage au rhum &amp; sa Crème Anglaise aux raisins secs</b>	Fr. 14.50
<b>La Trilogie des desserts du Chef</b>	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 5.90/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 6.90/verre
- ♥★Malvoisie Douce, Réserve des administrateurs, VS Fr. 7.20/verre
- ★Muscat Réserve des administrateurs, VS Fr. 7.40/verre

### Vin Rosé

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

### Vins Rouges

- ★Pinot Noir ou Assemblage cépages rouges Payerne Fr. 5.90/verre
- ★Rioja Marques del Puerto Espagne 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 5.90/verre Fr. 27.—

★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. 32.50

★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.5.90/verre	Fr. 36.50
	Vieilles Vignes, Château de Montagny Lavaux/ Payerne		Fr. 39.50
♡	Epresses chasselas, Les Réserves de l'Abbatiale Lavaux/ Payerne		Fr. 42.50
♡	★Pinot Gris, Château de la Tour Bertholod Lavaux/ Payerne	Fr.6.90/verre	Fr. 45.50
	Faverges AOC, Fribourg (domaine St-Saphorin VD)		Fr. 39.50
♡	★Malvoisie Douce, Réserve des administrateurs, VS	Fr.7.20/verre	Fr. 49.50
	★Muscat Réserve des administrateurs, VS	Fr.7.40/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. 27.50

★**Pinot Noir, Grand Cru, Les Réserves de l'Abbatiale Payerne** Fr. 5.90/verre Fr. 29.50

**Garanoir** **Bonvillars** Fr. 26.—

**Les 3 Grappes, Cave du Petit Château** **Môtier, Vully** Fr. 35.50

**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. 38.—



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. 41.30
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. 49.50
Pinot Noir, Salquenén	Valais		Fr. 48.—
♥ Humagne AOC, Cuvée Prestige en barrique	Chamoson Valais		Fr. 58.50
Leyenda, Cabernet Sauvignon	Chili		Fr. 32.—
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. 55.50
♥ Château Ferran, Grand vin de Graves, Bordeaux	France		Fr. 82.—
Savigny-les-Beaune, 1 <sup>er</sup> 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–

Sous réserve de disponibilité ou de modification sans préavis 1320