

Selon la charge de travail en cuisine, il peut y avoir une attente de 30 minutes si vous mangez à la carte lors du service de midi.

Pour les plats ci-dessous, veuillez prendre note que le prix est majoré de fr. 3. – si vous désirez remplacer la garniture proposée par des röstis maison. Merci de votre compréhension et bon appétit.

Nos suggestions ces jours selon achats et fabrication

	Entrée Petite faim	Portion
Saucisse aux choux, papet vaudois		24. –
Boudin à l'échalote, rösti, marrons, purée de pommes		24. -
Os à moelle braisés	13. –	
Potage du jour	8. -	
Souris d'agneau braisée et son jus (25-30 min) <i>Gratin dauphinois, légumes du jour</i>		28.50
Foie de veau à la vénitienne <i>(émincé avec oignon, persil, vin blanc et noix de beurre)</i> <i>Riz créole, salade verte</i>	25. -	35. –
Saucisse à rôtir de la boucherie de Cour (C. Freiburghaus)		22.50
Saucisse à rôtir et atriaux (C. Freiburghaus) <i>Tagliatelles, salade verte</i>		22.50
Rognons de veau à la moutarde de Meaux <i>Riz créole, salade verte</i>	21.50	28.50
Penne bolognaise du chef <i>Salade verte</i>	12.50	17.50

Suggestion de vin ces prochains jours

Lirac 2015
Appellation Contrôlée
Château Mont-Redon

Le verre 1dl
La bouteille 75cl

fr. 6.40
fr. 48. –