



Entrées

Salade verte	7.00
Petite salade mêlée	8.50
Moules demi-coquille, sauce vinaigrette	17.00
Crevettes décortiquées sautées à l'ail	19.00
Crevettes décortiquées, sauce aux morilles	24.00
Foie gras poêlé	25.00

Salades

Salade de poulet	entrée	17.00	plat	25.00
Salade aux crevettes	entrée	17.00	plat	25.00
Salade au chèvre chaud	entrée	17.00	plat	24.00

Pâtes

Linguini aux délices de la mer	33.00
Penne boscaiola, tomate, crème, jambon, ail et champignons	26.00
Tagliatelle 51, crevettes, courgettes, crème, safran, pastis	32.00

Pour les enfants

Steak haché de bœuf, pommes frites	15.00
Chicken nuggets, pommes frites	15.00
Penne à la crème ou sauce tomate	12.00



Poissons

Filets de perches meunière, sauce tartare, pommes frites, légumes 34.00

Trio de la mer, steak de calamars, crevettes géantes, moules demi-coquille
Servi avec des pommes en robe et cima di rapa 42.00

Poulpe grillé, pommes de terre en robe et cima di rapa, vinaigrette 43.00

Crevettes géantes poêlées, sauce à l'ail, riz et légumes 41.00

Morue au four, sauce aux poivrons et oignons, pdt en rondelles 35.00

Morue gratinée dans la tuile, gratinée à la mayonnaise maison à l'ail
Servie avec pdt en rondelles et cima di rapa 36.00



Viandes

Entrecôte de bœuf grillé 35.00

Médallions de filet de bœuf grillés 41.00

Garnitures : pommes frites, riz, pâtes et légumes

Choix de sauces

Morilles 10.00

Moutarde de Meaux 8.00

Sauce truffe 9.00

Sauce au vin rouge 8.00

Tartare de bœuf, toast et beurre, pommes frites 38.00

Terre et mer, médaillons de bœuf, crevettes géantes, pdt en robe, cima di rapa 43.00

Tournedos façon Rossini, escalope de foie gras poêlé 51.00

Suprême de poulet aux morilles 36.00

Poitrine de porc confite et grillée, jus à la bière, mousseline de pan 33.00

Filet mignon de porc, sauce à la moutarde de Meaux 39.00



Vins

Blanc	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<i>Vinzel, La Côte</i>	5.50	11.00	16.50	27.50
<i>St Saphorin Rivas</i>	5.50	11.00	16.50	27.50
<i>Riesling-Sylvaner, Orbe</i>	6.00	12.00	18.00	30.00
<i>Chardonnay Bonvillars</i>	6.00	12.00	18.00	30.00

Rosé

<i>Oeil de Perdrix, La Côte</i>	5.50	11.00	16.50	27.50
<i>13 Coteaux rosé, Orbe</i>	5.50	11.00	16.50	27.50
<i>Assemblage rosé Bonvillars</i>	6.00	12.00	18.00	30.00
<i>Oeil de Perdrix Neuchatel</i>	7.00	14.00	21.00	35.00

Rouge

<i>Gamaret, Gararnoie Bonvillars</i>	6.00	12.00	18.00	30.00
<i>Balinoir, Orbe</i>	6.00	12.00	18.00	30.00
<i>Pinot Noir, Orbe</i>	6.00	12.00	18.00	30.00



Vins 50 cl

Blanc

<i>Vinzel, AOC La Côte</i>	27.50
<i>St Saphorin Imhof Rivaz</i>	27.50
<i>Riesling-Sylvaner, Orbe</i>	30.00
<i>Chardonnay Bonvillars</i>	30.00

Rosé

<i>Oeil de Perdrix, La Côte</i>	27.50
<i>13 Coteaux rosé, C. de l'Orbe</i>	27.50
<i>Assemblage rosé, Cave Bonvillars</i>	30.00
<i>Cuvé rosé, assemblage, Vignoble Cousin, C. de l'Orbe</i>	30.00
<i>Château d'Auvernier, Neuchatel</i>	35.00

Rouge

<i>Gamaret, Caves Bonvillars</i>	30.00
<i>Gamaret, Garanoir, Cave Bonvillars</i>	30.00
<i>Balinoir, Cave des 13 Coteaux, C. de l'Orbe</i>	30.00
<i>Pinot Noir, Urbanoir, Cave des 13 Coteaux, C. de l'Orbe</i>	30.00
<i>Ripasso della Valpolicella</i>	32.00
<i>Amarone della Valpolicella</i>	39.00



Vins 75 cl

Blanc

<i>Clos des Abbesses, Domaine des Abbesses,</i>	40.00
<i>Chardonnay, Bonvillars AOC</i>	42.00
<i>Riesling-Sylvaner, Côtes de l'Orbe</i>	42.00
<i>St Saphorin, Les Saragines, Rivaz</i>	39.00
<i>Son Excellence Calamin AOC Grand Cru, Cully</i>	46.00
<i>Sauvignon Blanc, Collection Expression, La Côte AOC</i>	45.00
<i>Muralhas de Monção Pt</i>	30.00

Rosé

<i>Les Abbesses, Domaine des Abbesses</i>	40.00
<i>Œil de Perdrix, Côte de L'Orbe AOC, C. des 13 Coteaux</i>	39.00
<i>Rosé Tradition, Assemblage, AVY</i>	45.00
<i>Château d'Avernier, AOC Neuchatel</i>	49.00
<i>Mateus Pt</i>	30.00

Rouge

<i>Assemblage Rouge Balinoir, Côte de l'Orbe AOC, C. des 13 Coteaux</i>	42.00
<i>Clos Bellevue Pinot Noir, Galotta, Domaine de la Balle</i>	45.00
<i>Gamaret-Garanoir, Cave de Bonvillars</i>	46.00
<i>Cabernet franc, Garanoir, AOC Cave de la Côte</i>	48.00
<i>Syrah Trésors de famille VS AOC Maison Gilliard</i>	60.00
<i>Cornalin Trésors de famille VS AOC Maison Gilliard</i>	64.00
<i>Humagne Rouge Trésors de famille VS AOC Maison Gilliard</i>	62.00



Rouge Portugais

<i>Marquês de Marialva Reserva, Bairrada</i>	63.00
<i>Castro Superior, Douro</i>	59.00
<i>Fado Reserva, Alentejo</i>	56.00
<i>Caçada Real, Alentejo</i>	36.00

Rouge Espagnol

<i>Ribon Barrica, Ribera del Duero</i>	45.00
<i>Ribon Crianza, Ribera del Duero</i>	58.00

Rouge Italien

<i>Primitivo di Manduria</i>	52.00
<i>Amarone della Valpolicella</i>	73.00

Rouge Français

<i>Châteauneuf du Pape</i>	72.00
----------------------------	-------