

CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

ENTRÉES ET SALADES



Soupe gratinée à l'oignon	8.00
Salade verte aux légumes croquants	8.00
"Cocktail Avocat Crevettes", saladine iceberg	16.00
"Quinoa Detox Salad aux œufs durs", sauce yaourt Quinoa, betteraves, tomates, avocats, concombres, fruits secs, salade	entrée 12.00 ou plat 20.00

AUTOUR DU MONDE

Poke Bowl au saumon mariné Riz a sushis, avocat, algues wakamé, radis rouges, edamame (petits pois japonais)	24.00
Demi-canard laqué, nouilles de riz sautées aux légumes asiatiques	29.00
Tacos végétarien à la Mexicaine (plat 100% végétarien) Guacamole, bolognaise de légumes aux haricots rouges et maïs. Frites de patate douce	24.00
"Tagliolini noires fraîches, aux noix de St Jacques et jus de crustacés	34.00
Loup de mer méditerranéen (Grèce) en papillote. Salsa de tomates multicolores et olives grecques (kalamata), pommes de terre rôties	28.00
USA Pulled Pork Burger (effiloché de cochon, sauce BBQ & Coke) Salade Coleslaw, laitue et frites	24.00

CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

NOS CLASSIQUES



Tartare de saumon gravlax (Norvège), aux agrumes et à l'avocat

Bouquet de salade, pain grillé, beurre maison aux condiments & frites en plat

entrée 18.00 ou plat 29.00

Tartare de bœuf

Bouquet de salade, pain grillé, beurre maison aux condiments & frites en plat

entrée 19.00 ou plat 36.00

Poulet croustillant, sauce BBQ à la bière

Bouquet de salade & frites

29.00

Entrecôte de bœuf Parisienne 250g

Pomme de terre rôties, légumes du moment

Sauces : chimichurri, sauce vin rouge, beurre Café de paris, Sauce crème aux cèpes

35.00

Joue de bœuf braisée à l'orange

Petites carottes et oignons, pommes de terre rôties

29.00

Jarret de cochon rôti, glaçage miel-moutarde

Légumes du moments et frites

28.00

Choucroute Officine

Chou cuisiné avec notre bière (saucisson cuit, lard salé, lard fumé, saucisse de vienne, jambonneau, pommes natures)

29.00

"Pasta per Maria"

Penne, sauce crème à la tomate et vodka, ail et piments (light)

22.00

Courgettes farcies aux légumes provençaux (plat 100%végan)

Ratatouille rustique aux olives et fromage végétal

22.00

Nos Burger salade Coleslaw, laitue et frites

Burger beef & bacon

24.00

Burger crispy chicken

24.00

Burger Vegi quinoa steak

22.00

CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

EN GRANDE POMPE

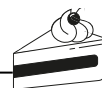


Planchette de foie gras maison à partager (ou pas) 28.00

Filet de bœuf « à la plancha », 200g
Rossini (foie gras poêlé) + 8.00
Pomme de terre rôties, légumes du moment
Sauces : chimichurri, sauce vin rouge, beurre Café de paris, Sauce crème aux cèpes
..... 44.00

Côte de bœuf Tomahawk pour deux
Pomme de terre rôties, légumes du moment
Sauces : chimichurri, sauce vin rouge, beurre Café de paris, Sauce crème aux cèpes
..... par personne 49.00

PETITE TOUCHE SUCRÉE



Nos desserts sont amenés à changer régulièrement en fonction des arrivages et des coups de cœur du Chef.

Nous avons également quelques glaces et sorbets. Notre personnel de restaurant saura vous conseiller.

Gâteau aux 3 chocolats 8.00

Cheesecake et compotée de fruits 8.00

Gâteau poire caramel 8.00

Le "Dessert du moment" 8.00

Trilogie de gourmandises : unité 3.50 / trilogie 10.00

CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

NOS APÉRITIFS GOURMANDS À PARTAGER



Petite planchette de saucisson	12.00
Planchette sélection de fromages	14.00
Planchette sélection de charcuterie	18.00
Planchette « mixte »	18.00
Trio Vegan & toasts (houmous, guacamole, frijoles mexicain)	18.00
Sablés au saumon fumé, crème de raifort et citron	24.00
Sablés au chèvre frais, noix, tomates confites	16.00
Planchette de foie gras maison à partager	24.00
Tacos mexicains au poulet croustillant	18.00
Tacos mexicains végan	18.00
Mini-burger de bœuf	18.00
Mini burger de cochon (USA pulled pork)	18.00
Mini burger vegi	18.00
Beignets de légumes, sauce yaourt	16.00
Pilons de poulet marinés et frits, sauce BBQ à la bière	18.00
Spare ribs marinés	18.00
Petit wrap à l'avocat (au poulet croustillant ou au tofu)	18.00

ALLERGÈNES

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans nos produits.

PROVENANCE DE NOS VIANDES & POISSONS

Bœuf : Suisse – France
Porc : Suisse
Volaille : Suisse – France Crevettes : Norvège
Saumon : Norvège Loup de mer : Grèce
Noix de St Jacques : Pays bas

HORAIRES & FERMETURE

DU LUNDI AU MERCREDI	09h-00h
JEUDI	09h-01h
VENDREDI & SAMEDI	09h-02h

HORAIRES CUISINE

DU LUNDI AU SAMEDI	11h30-14h 18h30-22h30
--------------------	--------------------------

CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

SUGGESTIONS CARNOTZET

Pendant l'après-midi

Planchette sélection de fromages	14.00
Planchette sélection de charcuterie	18.00
Planchette « mixte »	18.00
Assiette Vaudoise chaude, pour deux personnes Pommes de terre du pays, saucisson vaudois, tomme vaudoise	24.00

A partir de 18:30

Planchette sélection de fromages	14.00
Planchette sélection de charcuterie	18.00
Planchette « mixte »	18.00
Assiette Vaudoise chaude, pour deux personnes Pommes de terre du pays, saucisson vaudois, tomme vaudoise	24.00
Trio Vegan & toasts (houmous, guacamole, frijoles mexicain)	18.00
Pilons de poulet marinés et frits, sauce BBQ à la bière	18.00
Spare ribs marinés	18.00
Mini-burger de bœuf	18.00

ALLERGÈNES

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans nos produits.

PROVENANCE DE NOS VIANDES & POISSONS

Bœuf : Suisse – France – Allemagne
Porc : Suisse
Volaille : Suisse – France Crevettes : Norvège
Saumon : Norvège Loup de mer : Grèce
Noix de St Jacques : Pays bas

HORAIRES & FERMETURE

DU LUNDI AU MERCREDI	09h-00h
JEUDI	09h-01h
VENDREDI & SAMEDI	09h-02h

HORAIRES CUISINE

DU LUNDI AU SAMEDI	11h30-14h 18h30-22h30
--------------------	--------------------------