

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Du 10 au 14 décembre - Midi et Soir

1. Croûte aux champignons – salade	17.50
2. Linguinis aux anchois – cacio e pepe	17.50
3. Fajitas de poulet – haricots rouges	19.50
4. Entrecôte de cheval – sauce poivre- frites – légumes de saison	22.50
5. Colin aux coulis de poivrons rouges – riz – légumes de saison	24.00
6. Tartare de bœuf coupé au couteau-frites maison -180gr	32.50
7. Entrecôte du Boucher « Valloton -Echallens » - 200gr / 300gr Beurre café de Paris maison - frites du terroir - salade verte	32.50/45.00
♥ Burger Espagnol - pain maison 150gr de viande hachée - poivrons confits – sauce chèvre et miel origan- chorizo - oignons rouges - frites ondulées - salade	25.00
♥ Burger des fêtes - pain maison 150gr de viande hachée – salade – confit d'oignon – magret de canard séché escalope de foie gras – confiture d'airelles	25.00

ENTRÉES

Salade verte/Salade mêlée	6.00/8.00
Potage Maison « soupe de pois cassés »	10.00
Assiette de fromages	14.00
Assiette de saumon fumé - toasts	15.00
Tartare de bœuf - 70 gr - pain grillé	17.00

PLATS (le soir uniquement)

Pasta du jour, sauce à choix :	19.50
Bolognaise – Napolitaine - Saumon - Carbonara maison	
Poêlée de gambas flambées au Cognac - Tagliatelle	23.00
Escalope de poulet panée - légumes - frites du terroir	25.00

DESSERTS Maison

Profiteroles	10.00
Crème brûlée	12.00
Moelleux au chocolat, glace vanille, - 15 min de préparation	14.00
Glaces : « L'artisan Glacier » pot de glace 135 ml	6.00
Parfums : Chocolat - Vanille bourbon - Caramel beurre salé Café – Coco – Framboise - Citron – Abricot	