

Menu I

Tranche de terrine maison
Salade verte mêlée, ballon



Coq au vin (sans os, ni peau)
ou
Sauté de dinde au poivre vert

Légume de saison

Pommes persillées
ou
Tagliatelle au beurre
ou
Polenta rustica



Jalousie aux pommes
ou
Tarte au citron



Prix par Personne 37.- CHF

Menu II

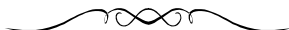
Terrine au poivre vert ou filet de truite fumé
Salades assorties



Filet de porc rôti au pinot noir
ou
Sauté de bœuf aux bolets

Légume de saison

Tagliatelle
ou
Riz créole ou pilaf



Choix de fromages d'ici et d'ailleurs
Pain paillasse



Cassata au marasquin
ou
Tarte aux fruits



Prix par Personne 40.- CHF

(sans fromage : 36.- CHF)

Menu III

(Menu sans viande de porc)

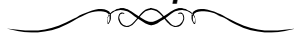
**Filet de truite fumé sur feuille de
Salade, sauce au raifort**



**Bœuf braisé bourguignon
ou
Gigot d'agneau à l'ail**

**Carottes glacées
Petits pois au beurre**

**Pommes Macaire
ou
Pommes fondantes
ou
Gratin dauphinois**



**Plateau de fromages du pays
Corbeille de pain**



**Flan caramel garni
ou
Mousse au chocolat noir**



**Prix par Personne 50.- CHF
(sans fromage : 46.- CHF)**

Menu IV

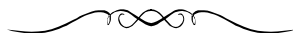
***Cocktail de crevettes exotique
sur lit de salade***



***Emincé de veau "Senteur des bois"
ou
Mignons de porc sauce morilles***

Petits légumes grillés

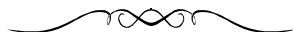
***Pommes Macaire
ou
Tagliatelle au beurre
ou
Riz sauvage***



***Choix de fromages d'ici et d'ailleurs
Pain paysan ou mi- blanc***



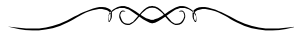
***Vacherin glacé
ou
Tourte du Confiseur***



***Prix par Personne 58.50 CHF
(sans fromage 54.50 CHF)***

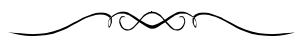
Menu « sur le pouce »

Salade verte colorée, sauce et pain



Emincé de poulet au curry ou à la crème

Riz pilaf



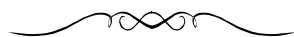
Flan Caramel garni



Prix par personne : 25.30 chf

Menu classique :

Salade verte mêlée, sauce et pain



**Jambon de campagne
ou
Poulet rôti coupé**

Gratin dauphinois

Haricots verts



Jalousie aux fruits (4 sortes)

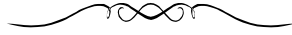


Prix par personne : 29.50 CHF



Menu « Pause de midi »

Crudités assorties 3 sortes



**Collier de porc au romarin
ou
Cuisse de poulet aux champignons**

Haricots verts provençale

Tagliatelle au beurre



Tarte au citron maison



Prix par personne : 29.50 CHF

Menu Campagnard de chez nous :

**Filet de truite fumé sur
feuille de salade, raifort chantilly**



**Saucisson vaudois IGP
ou
Saucisse aux choux**

Poireau paysan



Mousse au chocolat noir



Prix par personne : 31.50 CHF