



PLATS DU JOUR

du 5 au 9 mai 2026

MERCREDI

Soupe de carotte ou Salade mêlée, croûtons et lardons

Saltimboca

et orzotto safrané aux petit pois

JEUDI

Soupe de vert de navet ou Salade de fèves, petit pois et pickles oignons

Cuisse de poulet, frites

et pastorale de légumes

VENDREDI

Soupe froide de petit pois et menthe ou Salade d'asperges

Poisson (selon arrivage),

papet vaudois et velouté lard et poireau

SAMEDI

Minestrone ou Carottes râpées au cumin

Filet d'agneau, gratin de pomme de terre,

tomate provençale et jus à la sariette

VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Gnocchi à la romaine,

oeuf parfait et pleurottes

MERCREDI AU VENDREDI

Plat 24

Entrée + Plat 29,5

(soupe du jour ou salade du jour)

Entrée + Plat + Dessert 35

(soupe du jour ou salade du jour)

SAMEDI

Plat 27

Entrée + Plat 32,5

(soupe du jour ou salade du jour)

Entrée + Plat + Dessert 38

(soupe du jour ou salade du jour)



À LA CARTE

La Soupe de poisson au pistil de safran

20.5 34.5
entrée *plat*

Tartare de bœuf au couteau, frites maison
et un mesclun de salade

20.5 34.5
entrée *plat*

Salade César
(laitue romaine, copeaux de parmesan,
filet de poulet, croutons et lardons)

21 29
entrée *plat*

Le Bocal de terrine de chevreuil et foie gras
aux cornes d'abondance façon « Pierrot Ayer »,
salade du marché de Sédeilles et pain croustillant
(pour 2 personnes)

35

Filet de truite de Neirivue, carotte,
navets et sauce vierge

36

Vitello tonnato

25 34
entrée *plat*

Épaule d'agneau confite, pommes grenailles,
et salade verte (pour 2 personnes)

74