

ENTREES

Salade de mesclun	7.00	
Salade mêlée	8.50	
Terrine de féra fumée du Lac Léman <i>Feuilles de saison, huile de Yuzu</i>	19.00	
Directement du pêcheur André Gay, Crans-près-Céligny		
Chèvre chaud sur toast campagnard <i>Feuilles de saison à l'huile de noix</i>	12.00	23.00
Œuf en meurette <i>1 œuf poché servi sur un toast campagnard avec une sauce au vin rouge, lardons, échalotes</i>	11.00	

PLATS

Filets de perche meunière	<i>Salade mêlée, Sauce tartare, Frites</i>		36.00
Filet d'omble à l'oseille	<i>Riz créole, Légumes de saison</i>		24.00
Crevettes au citron vert et gingembre	<i>Riz aux petits pois</i>		24.50
Onglet de bœuf à l'échalote	<i>Frites, Haricots verts</i>		23.00
Entrecôte de cheval, sauce au poivre	<i>Riz créole, Légumes de saison</i>		26.00
Escalope de cordon bleu de veau maison	<i>Tagliatelles, Légumes de saison</i>		28.00
Curry de légumes à la vietnamienne	<i>Riz créole</i>		19.00
Chili con « Vegé » <i>Haricots secs, tomates, piments, paprika, cumin, ail, oignons, légumes de saison</i>	<i>Riz créole</i>		19.00
Rognons de veau à la moutarde	<i>Carottes au cumin, Ecrasé de pommes de terre</i>		31.00
Emincé de veau à la zurichoise sans rognons	<i>Rösti</i>		37.50
Emincé de veau à la zurichoise avec rognons	<i>Rösti</i>		34.50
Tartare de bœuf au couteau	<i>Frites, Toasts</i>		36.00
Entrecôte parisienne, sauce Café de Paris		200 gr.	36.00
<i>Tranchée, servie sur plat avec des frites et salade de mesclun</i>		250 gr.	45.00
Caquelon Vigneron (dès 2 personnes) <i>« Fondue Bacchus », 6 sauces, salade mêlée et frites</i>		200 gr p.p	42.00

Provenance des viandes

- Bœuf et Veau Suisse
- Cheval Argentine

Provenance des poissons

- Perches Estonie
- Crevettes Vietnam
- Omble Islande