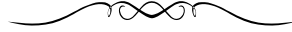


Menu « sur le pouce »

Salade verte colorée, sauce et pain



Emincé de poulet au curry ou à la crème

Riz pilaf



Flan Caramel garni



Prix par personne : 22.- chf

Menu classique :

Salade verte mêlée, sauce et pain



**Jambon de campagne
ou
Demi poulet rôti**

Gratin dauphinois



Jalousie aux fruits (4 sortes)

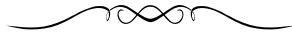


Prix par personne : 23.- CHF



Menu « Pause de midi »

Crudités 3 sortes



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

Haricots verts provençale

Tagliatelle au beurre



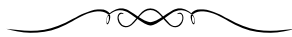
Tarte au citron maison



Prix par personne : 27.- 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 : 28.- CHF

Menu I

**Tranche de terrine maison
Crudités assorties**



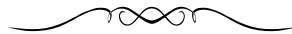
**Coq au vin (sans os, ni peau)
ou
Sauté de bœuf aux bolets**

Légume de saison

**Pommes persillées
ou
Tagliatelle au beurre
ou
Polenta rustica**



**Jalousie aux pommes
ou
Tarte au citron**



Prix par Personne 36.- CHF

Menu II

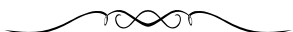
**Pâté en croûte
Salades assorties**



**Filet de porc rôti au pinot noir
ou
Suprême de dinde au poivre vert**

Légume de saison

**Gratin dauphinois
ou
Riz créole ou pilaf**



**Choix de fromages d'ici et d'ailleurs
Pain paysan**



**Cassata au marasquin
ou
Tarte aux fruits**



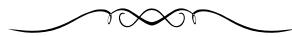
Prix par Personne 40.- CHF

(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
Feuilles d'épinard 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 44.50 CHF
(sans fromage : 39.50 CHF)**

Menu IV

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



**Longe 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.- CHF
(sans fromage 54.- CHF)**