

# LES MENUS

## PLATS DU JOUR

du 1<sup>er</sup> au 4 avril 2026

### MERCREDI

*Potage Parmentier  
ou Salade mimosa*

Cou de porc aux champignons,  
cornettes et haricots verts

### JEUDI

*Soupe à l'oignons  
ou Poireaux vinaigrette*

Émincé de bœuf croustillant,  
riz blanc et légumes sautés

### VENDREDI

FÉRIÉ

### SAMEDI

*Crème de volaille au curry,  
ou Escabèche de féra*

Escalope de veau à la milanaise,  
pomme boulangère et chou-fleur gratiné

## VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Rösti de pommes de terre, oignons,  
salade de pousse et œuf parfait

### MERCREDI AU VENDREDI

Plat	24
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	29.5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	35

### SAMEDI

Plat	27
Entrée + Plat <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	32.5
Entrée + Plat + Dessert <i>(soupe du jour ou salade du jour)</i>	38

## À LA CARTE

La Soupe de poisson au pistil de safran  
façon «Pierrot Ayer»

20.5 34.5  
entrée plat

Tartare de boeuf au couteau, servi avec frites maison  
et un mesclun de salade

20.5 34.5  
entrée plat

La Salade hivernale du moment

24.5

Côte de porc fermier 300 grammes,  
piquillos, dattes et chorizo

48

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

## LES DESSERTS

Les Pâtisseries du jour 5.50  
*demandez notre assortiment*

Trilogie de sorbets du moment 10.50

## LES VINS

### Blancs

Heida, 2023 (dl)	9.50
R. Cipolla, Valais (bte)	58.00
Traminer, 2024 (dl)	10.00
Javet&Javet, Vully (bte)	62.00

### Rosé

Coup d'Eclat, 2024 (dl)	7.00
Cave de Cheyres (bte)	45.00

### Rouges

Langhe Nebbiolo, 2023 (dl)	10.50
Cascina Roccalini, Piémont (bte)	66.00
Pinot Noir, 2023 (dl)	8.50
Domaine Chervet, Vully (bte)	54.00

## LES 37,50L

### Bulle

Champagne Royale Réserve Brut Philipponnat, Aÿ, Champagne	68.00
--	-------

### Blancs

Traminer, 2020 Domaine Chervet, Praz, Vully	34.00
Freiburger, 2023 Domaine Chervet, Praz, Vully	32.00
Dézaley Médinette, 2021 Louis Bovard, Lavaux	42.00

### Rouges

C des Carmes, 2019 Pessac - Léognan, Bordeaux	55.00
Dom. Tollot-Beaut, 2019 Chorey-Les-Beaunes, Bourgogne	65.00
Sito Moresco, 2020 Gaja, Langhe, Italie	69.00
Sociando-Mallet, 2018 Haut-Médoc, Bordeaux, FR	55.00
Château Glana, 2010 Saint-Julien, Bordeaux, FR	42.00