



Semaine du 1^{er} au 4 juillet
du mercredi au samedi de 08h30 à 15h00

*The daily menus are not translated.
Thank you for your understanding.*

MERCREDI	La Crème de légumes ou la salade de mesclun de Sédeilles - Le Roasbeef sauce tartare, pommes au four, crème acidulée et crudités assorties ou Les Papardelles au concassée de tomates à l'ail et au basilic, fricassée de chanterelles et courgettes sautées - La Fraîcheur de pastèque, sorbet fraise
JEUDI	Le Bouillon de la marmite ou le taboulé à la menthe - La Brochette de mignon d'agneau grillé, jus au romarin, pommes boulangères et haricots verts à la sarriette ou Les Papardelles au concassée de tomates à l'ail et au basilic, fricassée de chanterelles et courgettes sautées - La Pana cotta noix de tonka, coulis exotiques
VENDREDI	La Soupe froide de melon au porto ou la salade du marché - Le Filet de loup de mer, risotto à l'épeautre aux dés de tomates et courgettes, crème au thym ou Les Papardelles au concassée de tomates à l'ail et au basilic, fricassée de chanterelles et courgettes sautées - Les Profiteroles à la vanille, sauce caramel beurre salé
SAMEDI	La Minestrone ou la salade de tomates et concombre à l'aneth - Les Saltimbocca de porc, jus réduit au thym, tagliatelle au beurre, laitue braisée et carottes glacées ou Les Papardelles au concassée de tomates à l'ail et au basilic, fricassée de chanterelles et courgettes sautées - L'Amandine framboise, sauce pistache

Le petit
Pérolles

LA CARTE

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

34.00

La Variation de coeur de boeuf rose de Bern, mozzarella di Buffala aux chanterelles fraîches et basilic

23.50

Le Vitello tonnato aux chanterelles fraîches, concassée de tomates et câpres, crudités assorties et pommes grenailles aux herbes du jardin

32.50

Le Tartare de boeuf du pays, pommes grenailles aux fines herbes, salade du marché et pain «ciabatta» maison

32.50

La Soupe de poisson du lac au pistil de safran en julienne de légumes, pain ciabatta maison et rouille

26.50

L'Entrecôte de boeuf parisienne sautée, sauce café de Paris, pommes grenailles aux herbes et jardinière de légumes

32.50

Blancs

Chasselas, Vully, 2018 (dl)	6.00
Famille Chervet (bte)	38.00
Sauvignon Blanc, 2017 (dl)	8.00
San Leonardo, Italie (bte)	48.00
Aligoté, Genève, 2018 (dl)	
Dom. Beauvent (bte)	42.00
Petite Arvine, Valais, 2018	
Gilbert Devayes (bte)	58.00
Bourgogne, Chardonnay, 2017	
Fussiaucus (bte)	60.00

Rouges

Pinot Noir, 2017 (dl)	7.00
Famille Chervet, Vully (bte)	46.00
Château Grimon, 2015 (dl)	6.00
Castillon, Côtes de Bordeaux (bte)	38.00
Le Due Arbie, Dievole, 2016	
Toscane, Italie (bte)	45.00
Champ-Fleury, D. Beauvent 2016	
Cabernet-Sauvignon/Merlot, Genève	56.00
«Paradines», Grès de Montpellier	
Dom. Henry, Languedoc, 2015 (bte)	60.00

Rosé

Oeil-de-Perdrix, Vully, 2018 (dl)	7.00
Simonet (bte)	42.00



LES BOISSONS

MINÉRALES & JUS

Coca-Cola/Zéro	33 cl	CHF	4.90
Rivella Rouge/Bleu	33 cl	CHF	4.90
Sinalco	33 cl	CHF	4.90
Ramseier Apfelschorle	33 cl	CHF	4.90
Fever-Tree Tonic, Mediterranean, Ginger beer	20 cl	CHF	4.90
San Bitter	10 cl	CHF	4.90
Fizzy Gazzosa Tessin demandez nos arômes du moment	35 cl	CHF	5.50
El Tony Mate ou Ginger	33 cl	CHF	5.50
Thé froid «Maison» 2dl/3dl/5dl		CHF	3.60/4.50/6.80
Henniez verte/bleue 33cl/50cl/100cl		CHF	4.90/6.60/11.00
Jus de fruits du Valais «Iris» demandez nos arômes du moment	25 cl	CHF	5.90
Jus de fruits/légumes frais selon saison	20 cl 30 cl	CHF	6.50 7.90
Carafe d'eau (5 dl) sans autres consommation			1.00/p.p



LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso / Ristretto / Déca.	CHF	4.20
Americano	CHF	4.20
Renversé*	CHF	4.50
Double Espresso	CHF	5.50
Cappuccino / Latte Macchiato*	CHF	5.20
Chocolat chaud/froid maison*	CHF	5.90
Thé chaud «Palais des Thés»	CHF	5.50
Tisanes «Lioba»	CHF	5.50
Café Liégeois	CHF	4.90
Chocolat maison Liégeois	CHF	6.50
Chaï Latte*	CHF	5.40
Gingerbread Latte*	CHF	5.40
Matcha Latte*	CHF	5.90
*possible avec lait de soja		

Code wifi : Leperolles012019



LES BOISSONS

APÉRITIFS

Pastis	2 cl	CHF	4.50
Suze	4 cl	CHF	6.00
Martini rouge/blanc	4 cl	CHF	6.00
Campari	4 cl	CHF	6.00
Apérol Spritz		CHF	8.50
Hugo		CHF	8.00
Kir/Princier/Royal	CHF	5.50/8.50/14.50	
Prosecco	10 cl	CHF	8.00
	Bte	CHF	52.00
Champagne du moment	10 cl	CHF	14.00
	Bte	CHF	94.00

ALCOOLS FORTS

Gin Tanqueray	4 cl	CHF	12.00
Gin St-Laurent	4 cl	CHF	16.00
Gin St-Laurent Citrus	4 cl	CHF	16.00
avec Fever-Tree à choix			
Vodka Pierre Smirnoff	4 cl	CHF	8.00
Whisky Jack Daniel's	4 cl	CHF	12.00
Rhum Bacardi Carta Blanca	4 cl	CHF	9.00
Rhum Diplomatico Reserva	4 cl	CHF	15.00
Cognac Very Special Hennessy	4 cl	CHF	15.00



LES BOISSONS

DIGESTIFS ET LIQUEURS

Eaux de vie	2cl	CHF	6.50
demandez notre assortiment			
Grappa	2cl	CHF	8.00
Limoncello	4cl	CHF	6.50
Amaretto / Bailey's	4cl	CHF	8.00
Ingwerer (liqueur de gingembre)	4cl	CHF	6.50

COCKTAILS

Gingwerer (Ginwerer, Tony Mate)	CHF	16.00
Moscow Mule (vodka, gingerbeer)	CHF	14.00
Bern Mule (ingwerer, gingerbeer)	CHF	12.00

BIÈRES PRESSION

Cardinal blonde	2dl/3dl/5dl	CHF	3.80/4.20/6.50
Bières Bouteille		CHF	8.00
Blanche, Rousse, IPA			
de la micro-brasserie Boréale Québec			