



Merci de passer commande  
uniquement par téléphone.

**+41 26 347 40 30**

Pour des questions de qualité et d'écologie,  
nous avons décidé de vous servir nos plats  
chauds dans de la vaisselle réutilisable  
«swiss made» de l'entreprise Recircle.

De ce fait, un dépôt de 10.- pour l'assiette  
et pour le couvercle vous sera demandé.

Pour une commande le midi, merci de  
téléphoner **le jour même jusqu'à 9h.**

Pour une commande le soir, merci de  
téléphoner **le jour même jusqu'à 11h.**

Le retrait de votre commande se fait par  
l'entrée de la terrasse du restaurant côté  
Route des Arsenaux.



# MIDI

Le Potage du jour		5.00
La Salade du jour		5.00
Le Plat du jour	voir plus bas	18.50
Le Veggi du jour		18.50
La Salade printanière de Sédeilles mimosa et radis rouges aux asperges de Guin		19.50
Le Tartare de boeuf du pays, pommes grenailles aux fines herbes, salade du marché et pain «ciabatta» maison		27.50
La Soupe de poisson du lac au pistil de safran en julienne de légumes, pain «ciabatta» maison et rouille		22.50
Le Dessert du jour		4.50
La Tartelette fraise		5.50
Le Cake au citron		3.50
Le Baba à la rhubarbedé		5.50



# SOIR

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

27.50

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

22.50

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*)

30.50

La Salade printanière de Sédeilles mimosa et radis rouges aux asperges de Guin

19.50

Les Joues de veau du pays glacé, pommes mousselines et jardinières de légumes

35.00

Le Dessert du jour

4.50

La Tartelette fraise

5.50

Le Cake au citron

3.50

Le Baba à la rhubarbe

5.50

# PLATS DU JOUR

<b>MARDI</b>	<p>La Crème d'asperges ou la salade de saison</p> <p>-</p> <p>Le Boeuf bouilli en tranches en vinaigrette, pommes natures et bâtonnets de légumes de la marmite</p> <p>ou</p> <p>Les Gnochetis sardes aux côtes de bette, tomates cherry confites aux olives noires, crème émulsionnée au citron</p> <p>-</p> <p>La Tarte au chocolat</p>		
	<td data-bbox="236 641 333 924"><b>MERCREDI</b></td> <td data-bbox="333 641 903 924"> <p>Le Bouilli de la marmite ou la salade verte et carottes</p> <p>-</p> <p>L'Osso-bucco de veau gremolata, polenta et épinards</p> <p>ou</p> <p>Les Gnochetis sardes aux côtes de bette, tomates cherry confites aux olives noires, crème émulsionnée au citron</p> <p>-</p> <p>Le Chou à la compotée de rhubarbe</p> </td>	<b>MERCREDI</b>	<p>Le Bouilli de la marmite ou la salade verte et carottes</p> <p>-</p> <p>L'Osso-bucco de veau gremolata, polenta et épinards</p> <p>ou</p> <p>Les Gnochetis sardes aux côtes de bette, tomates cherry confites aux olives noires, crème émulsionnée au citron</p> <p>-</p> <p>Le Chou à la compotée de rhubarbe</p>
<b>JEUDI</b>	<p>La Crème de poireau ou la salade de tomates et basilic</p> <p>-</p> <p>Le Roasbeef froid, sauce tartare et pommes au four, crème acidulée à la ciboulette, crudités assorties</p> <p>ou</p> <p>Les Gnochetis sardes aux côtes de bette, tomates cherry confites aux olives noires, crème émulsionnée au citron</p> <p>-</p> <p>La Forêt noire revisitée</p>		
	<td data-bbox="236 1207 333 1490"><b>VENDREDI</b></td> <td data-bbox="333 1207 903 1490"> <p>La Crème de tomates ou la salade au oeufs et lardons</p> <p>-</p> <p>La Lasagne de saumon aux petits légumes, sauce au vin blanc</p> <p>ou</p> <p>Les Gnochetis sardes aux côtes de bette, tomates cherry confites aux olives noires, crème émulsionnée au citron</p> <p>-</p> <p>Le Japonais mocca</p> </td>	<b>VENDREDI</b>	<p>La Crème de tomates ou la salade au oeufs et lardons</p> <p>-</p> <p>La Lasagne de saumon aux petits légumes, sauce au vin blanc</p> <p>ou</p> <p>Les Gnochetis sardes aux côtes de bette, tomates cherry confites aux olives noires, crème émulsionnée au citron</p> <p>-</p> <p>Le Japonais mocca</p>
<b>SAMEDI</b>	<p>«Menu surprise»</p>		