

Les entrées

Gaspacho de tomate aux écrevisses	17.50
Terrine de cochon vaudois à l'artisanale	15.50
Les 6 escargots du Mont d'Or	17.50
Cocktail de crevettes sauce Calypso	17.50
Cassolette de champignons au chasselas	19.50
Foie gras de canard à l'artisanal maison	23.50
Saumon mariné à l'aneth façon gravelax	17.50
Délice de jambon de Parme, à partager	19.50
Assiette gourmande, à partager	29.-

Les poissons

Filets de perche du Léman selon arrivage 150 g	42.-
Filets de perche, l'assiette de 150 g	39.-
Filets de perche, le plat de 200 g	49.-
Omble de fontaine du Valais	59.-
Pavé de saumon au poivre rose	29.50
Bar grillé flambé au Pastis	47.-
Bar en croûte de sel pour 2 personnes	96.-

Accompagnements : pommes allumettes maison et poêlée de légumes ou pommes vapeur et poêlée de légumes.

Provenances des poissons :

Perches de Pologne, omble fontaine de Suisse, saumon de Norvège, bar d'élevage de Méditerranée ou Atlantique nord-est.

Provenances des viandes : Suisse et CEE

Les viandes

Cœur de filet de bœuf	46.50
Chateaubriand pour 2 personnes	98.-
Tagliata de filet de bœuf	49.50
Médailon de bœuf grillé	39.-
Rognon de veau entier	49.-

Choix de sauces : moutarde à l'ancienne ou poivre vert 5.-, béarnaise 8.-

Accompagnements : pommes allumettes maison et poêlée de légumes ou pommes vapeur et poêlée de légumes.

Les menus

Plat du jour le midi en semaine	26.-
Menu « Pitch »	43.-
Servi le midi et le soir et tous les jours	
Menu « Pitchounets »	22.50
Baby filets de perche ou baby filet de bœuf ou nuggets de poulet, servis avec pommes allumettes maison et 1 boule de glace parfum à choix	

Les desserts

Sélection de fromages	11.-	Fruits frais de saison	11.50
Baba au rhum à l'artisanal	12.-	Parfait moka flambé	13.-
Pana cotta aux fruits rouges	9.50	Coupe Danemark	12.50
Mousse au chocolat noir	9.50	Café glacé	12.50
Meringues glacées chantilly	12.-	Sorbets arrosés	15.50
Tarte Tatin, glace vanille	12.-	Nougat glacé	9.50
Crème brûlée à la vanille	9.50	Glace (2 boules au choix)	9.-

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.