

## CARTE DE MIDI

### Apéritif

Flûtes au beurre bio	8.50
Planchette	
<i>Viande séchée de bœuf, tomme vaudoise, gruyère d'alpage, olives, pains aux fruits &amp; à l'engrain</i>	26

### Entrées

Ceuf parfait, petits pois & écume d'asperges blanches	18
Tataki de saumon des Grisons & vinaigrette acidulée	18
Tempura de légumes de saison & crémeux ail des ours	18

### Plats

Bavette de bœuf à l'échalote, gratin dauphinois & légumes printaniers	27
Coquelet en deux façons & riz parfumé à l'estragon	27
Feuilleté de champignons et asperges & épinards au wasabi	27
Filet de truite meunière, petits pois à la française & pommes gaufrettes	27

### Formule de midi • 49

Entrée

Plat

Dessert

*(Pâtisserie de la vitrine)*

À votre demande, le personnel de service vous informe volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des **allergies** ou **intolérances alimentaires**. Merci de les indiquer à la prise de commande.

Les poissons sélectionnés proviennent de **lacs** ou **piscicultures suisses** et les viandes d'**élevages du pays**. Les pièces de **chasse** sauvage proviennent d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse.

Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus

# PÂTISSERIES ET VIENNOISERIES

*Dans la limite des disponibilités*

## PÂTISSERIES

Mignardise à la pièce – <i>Chocolat, florentin, macaron, mendiant, pâte de fruits &amp; biscuit pur beurre</i>	1.50
Pâtisserie de la vitrine, selon assortiment du jour	8

## VIENNOISERIES (*Le samedi*)

Brioche feuilletée cannelle & agrumes	3.20
Croissant au beurre	1.90
Croissant aux amandes	4.50
Croissant complet	2
Pain au chocolat (barres de chocolat gianduja aux <b>noisettes</b> )	3.10
Pain au lait	1.50

*Les produits proposés sont élaborés à notre Boulangerie-Chocolaterie, située dans la même rue.*



Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS ET DÉCAFÉINÉS BIO

### TORRÉFIÉS À GENÈVE PAR LA MAISON CARASSO

Café (chaud ou glacé)	3,80	Expresso double	6
Cappuccino	5,80	Renversé	5,80
Expresso	3,80	Ristretto	3,80

## SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

Chocolat (chaud ou froid) 7

*Véritable chocolat noir à boire (55% de cacao), avec un soupçon de cannelle. Nous proposons volontiers une petite tasse à vos enfants.*

## THÉS ET INFUSIONS BIO

### THÉ NOIR

Baies sauvages		4,20
Chaiï massala	Epicé	4,20
Golden yunnan	Nature	4,20
Lady Pink	Pêche-framboise	4,20

### THÉ VERT

Green sencha	Nature	4,20
Jasmin		4,20
Lever du soleil	Exotique-bergamote	4,20

### INFUSIONS

Camomille		4,20
Menthe poivrée		4,20
Paradis d'olive	Citron-gingembre	4,20
Perle de jardin	Romarin-thym	4,20
Tilleul		4,20
Verveine		4,20

Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus

## BOISSONS RAFRAICHISSANTES

Chill Ice Tea Alps*	Thé froid suisse. Menthe poivrée, mélisse et d'ortie des Alpes	33cl	5,20
Chill Ice Tea Lemon*	Thé froid suisse. Thé vert, citron, citronnelle et menthe	33cl	5,20
Gazosa citron	Limonade tessinoise	35cl	4,90
Jus Opaline	Abricot, pomme, pomme-carotte, pomme-framboise ou tomate	25cl	5,50
Nordaq eau plate	Eau de la maison filtrée	50cl	4,50
Nordaq eau plate	Eau de la maison filtrée	75cl	6,70
Nordaq eau gazeuse	Eau de la maison filtrée	50cl	4,50
Nordaq eau gazeuse	Eau de la maison filtrée	75cl	6,70
Rivella		33cl	4,20
Swiss Mountain	Bitter lemon ou Tonic water	20cl	5,90
Verre de sirop*	Fraise, menthe	30cl	4,20
Verre de lait*		30cl	2,50
Vivi Kola	Cola suisse	33cl	4,50
Vivi Kola Zéro	Cola suisse, sans sucre et sans aspartame	33cl	4,50

*\*Boisson biologique*

Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus

# BIÈRES (1/2)

## BOUTEILLE

La BadBoy                      BasFish Brewing                      Saint-Prex (VD)                      6% vol.                      33cl                      7.90

Style ambré (Nut Brown Ale). Bière marquée par le style anglais. Brun profond avec des notes maltées sur la noisette. Très fraîche, une touche d'herbe humide. À la dégustation des notes caramélisées, avec une amertume douce au début et plus puissante en fin de bouche. Un final sur l'alcool et le houblon. Très belle rondeur.

Amertume : modérée.

La Bronze                      Brasserie des Gobelins                      Thierrens (VD)                      5,3% vol.                      33cl                      7.90

Style ambré (Amber Ale). Une bière subtile, avec un goût de fumé dû aux malts utilisés. La note de blé apporte une rondeur bienvenue. Des notes de tourbe et quelques touches épicées. L'amertume se découvre sur la fin. Une bière qui se laisse déguster à toutes saisons, fraîche ou tempérée.

Amertume : modérée.

La Brute de Brut                      Brasserie Celestial                      Marin (NE)                      7% vol.                      33cl                      7.90

Ale blonde au moût de Chasselas neuchâtelois et houblonnée au Hallertau Blanc. Fruitée, pétillante et légèrement acidulée.

Amertume : légère et un peu acidulée

La D'Jeronimo                      BFM                      Saignelégier (JU)                      5.3% vol.                      33cl                      7.90

De style White IPA (India Pale Ale). Une bière qui regroupe la rondeur de la bière « blanche », réhaussée par le côté houblonné de l'IPA. Excellente à l'apéritif ou en fin de repas. Fruitée, légèrement amère, avec des notes de sapin et sous-bois. Un must !

Amertume : modérée.

La Pale Ale                      Brasserie du Traquenard                      Sion (VS)                      5% vol.                      33cl                      7.90

Bière d'inspiration anglaise (les Pale Ale ont été créées par les Britanniques). Un retour à la source avec une bière légère, un équilibre gustatif entre les malts et houblons et un houblonnage à froid qui confère d'agréables notes parfumées.

Amertume : modérée.

*Sélection de bières par Alain Kaehr – Sommelier suisse de la bière*

Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus

## BIÈRES (2/2)

### BIÈRE DE LA MAISON - À PARTAGER (OU PAS !)

La Barriquée                  Brasserie du Traquenard                  Sion (VS)                  8.5% vol.                  75cl                  28

Wee Heavy. Recette originale élaborée pour le Restaurant de l'Hôtel de Ville Yverdon-les-Bains. Scotch Ale typique des bières écossaises. Ronde, moelleuse, avec des parfums de raisin, datte ou pruneau. Un maltage puissant et des notes sucrées de miel, caramel ou encore sirop d'érable. Peu d'amertume et une carbonatation quasi inexistante. Une bière envoûtante, à déguster de préférence à température ambiante pour en saisir toutes les subtilités.

Amertume : très légère.

### PRESSION

La NEIPA                  WhiteFrontier                  Martigny (VS)                  6.5% vol.                  30cl                  5.80

New England IPA. Bière aux notes de fruits tropicaux, melon, ananas et mandarine mûre. Couleur jaune pâle et trouble.

Amertume : modérée.

La Salamandre                  BFM                  Saignelégier (JU)                  5.5% vol.                  30cl                  5.80

Style Witbier-Belgian White Ale. Une bière brassée avec des malts de blé et d'orge. Bouquet floral et épicé avec une note de levure légère. Crémeuse, avec une pointe d'acidité caractéristique des bières blanches. Peu amère, mais racée. Des notes d'écorce d'orange amère et un houblonnage discret.

Amertume : modérée.

La Sherwood                  Brasserie du Lance-Pierre                  Lausanne (VD)                  5.1% vol.                  30cl                  5.80

Style Pale Ale. Un corps jaune et crémeux agréable. Le goût correspond aux attentes d'une bière pâle. Un parfum d'agrumes et de généreuses notes de houblon et malt. Une sensation pétillante en bouche, un bel équilibre.

Amertume : faible.

*Sélection de bières par Alain Kaehr – Sommelier suisse de la bière*

## CIDRES

Apple Pearl                  Domaine P. & L. Jobin                  Echichens (VD)                  5.5%vol.                  33cl                  7.90

Mousseux de pomme                  Domaine P. & L. Jobin                  Echichens (VD)                  7.5%vol.                  75cl                  28

Prix en francs suisses, TVA 7.7% et service inclus

## VINS AU VERRE (1/2)

### CHAMPAGNE

FRANCE

Solesseuse JM Sélèque Pierry nm 10cl 18

### BLANCS

BIENNE

Sauvignon Blanc Weigut Frauenkopf Douanne 2020 10cl 10

JURA-NORDVAUDOIS

Riesling Riesling Steve Bettschen La Neuveville 2019 10cl 14

LAVAUX

Epesses Chasselas Antoine Bovard Epesses 2019 10cl 7

ZÜRICH

Fumé Chardonnay/  
Räuschling Besson-Strasser Uhwiesen 2018 10cl 12

Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus

## VINS AU VERRE (2/2)

### ROSÉ

#### NEUCHÂTEL

Ceil-de-Perdrix	Pinot Noir	Château d'Auvernier	Auvernier	2020	10cl	8
-----------------	------------	---------------------	-----------	------	------	---

### ROUGES

#### JURA-NORD VAUDOIS

Gamay Confidentiel	Gamay	Benjamin Morel	Valeyres	2020	10cl	9
--------------------	-------	----------------	----------	------	------	---

#### LAVAUX

Gama Nera G.R.	Assemblage	Cyril Séverin	Lutry	2019	10cl	13
----------------	------------	---------------	-------	------	------	----

#### NEUCHÂTEL

Pinot Noir Signature	Pinot Noir	Bouvet-Jablor	Milvignes	2019	10cl	13
----------------------	------------	---------------	-----------	------	------	----

#### TESSIN

Terraferma	Merlot	Christian Zündel	Beride	2018	10cl	16
------------	--------	------------------	--------	------	------	----

### VIN DOUX

#### NEUCHÂTEL

Vendanges tardives Signature	Assemblage	Bouvet-Jablor	Milvignes	2018	10cl	17
---------------------------------	------------	---------------	-----------	------	------	----

Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus

Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus



## EAUX-DE-VIE & LIQUEURS

Abricotine	Alex Paccot - Féchy		40% vol.	4cl	14
Absinthe – « Celle à Guilloud »	Fée verte du Val-de-Travers		54% vol.	4cl	14
Amaretto	Lorenzo Inga		28% vol.	4cl	13
Appenzeller Alpenbitter			29% vol.	4cl	9
Chartreuse V.E.P. Verte			54% vol.	4cl	28
Cognac – La Pouyade	Jean Fillioux		42% vol.	4cl	16
Damassine d'Ajoie	Fleury-Perret – Porrentruy	2017	42% vol.	4cl	14
Framboise	Alex Paccot – Féchy	2019	42% vol.	4cl	15
Génépi	Dolin Savoie		40% vol.	4cl	13
Gentiane	Distillerie du Val-de-Travers		45% vol.	4cl	16
Gin de Brasserie	Gnôle des Franches - BFM		40% vol.	4cl	14
Grappa di Barolo	Baribbio		42% vol.	4cl	16
Limoncello	Lorenzo Inga		30% vol.	4cl	13
Mirabelle	Alex Paccot – Féchy	2018	42% vol.	4cl	14
Overaged Malt Whisky <i>12 ans d'âge</i>	Michel Couvreur		43% vol.	4cl	21
Pastis	Henri Bardouin		45% vol.	4cl	9
Poire William	Alex Paccot – Féchy	2019	42% vol.	4cl	14
Rhum Veneragua <i>13 ans d'âge</i>	Compagnie des Indes		45% vol.	4cl	19
Scotch Whisky – Single malt <i>8 ans d'âge</i>	House of Mc Callum		46.5% vol.	4cl	21
Vieux Marc	Domaine de Chambleau		43% vol.	4cl	16

Prix en francs suisses, TVA 7.7% et service inclus

Prix en francs suisses, TVA 7.7% et service inclus

# COCKTAILS

Aperol Spritz	12
Cocktail de la maison	16
Kir Champagne	18
Kir Vin blanc	9

Prix en francs suisses, TVA 7.7% et service inclu

Prix en francs suisses, TVA 7.7% et service inclus

# CIGARES

Arturo Fuente Hemingway Best Seller	République Dominicaine	13
Arturo Fuente Rosado 52	République Dominicaine	12
Davidoff Signature 2000	République Dominicaine	16
Montecristo Open Club	Cuba	6
Psyko Seven Nicaragua Gordo	Nicaragua	12

Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus

Prix en francs suisses, TVA 7,7% et service inclus