




## Entrées

Salade verte	4.50
Salade mêlée	7.50
Taboulé	8.50
Salade de poulpe	8.50
Foie d'agneau (Bio CH) braisé avec oignons confits et salade	12.00
Crêpe farcie aux épinards et ricotta, sauce au vin blanc	10.00
Crème de tomates	6.00



## Viandes

Jarret d'agneau (Bio CH) braisé au vin rouge		24.00
Mafé – ragoût de bœuf à la pâte d'arachide (spécialité sénégalaise)		25.00
Coq au vin (Bio CH)		27.00
Entrecôte (Bio CH) sauce aux bolets ou beurre aux herbes		33.00

Tous les plats de viande sont garnis avec légumes et au choix :

- Gratin dauphinois
- Riz de Camargue
- Pizokel (spätzli grison au séré)
- Pomme frites \*






## Poissons

Filet de truite arc-en-ciel, sauce au vin blanc	28.00
Filet de truite arc-en-ciel, beurre aux amandes	29.00

Tous les plats de poisson sont garnis avec légumes et au choix :

- Gratin dauphinois
- Riz de Camargue
- Pizokel (spätzli grison au séré)
- Pomme frites \*

## Plats Végétariens

Médallions aux pois chiches, sauce citron à la crème, garniture de légumes		21.00
Tranches à l'avoine, sauce aux noix, garniture de légumes		24.00
Couscous de légumes avec pois chiches et raisins secs		22.00
Crêpe farcie aux épinards et ricotta, sauce au vin blanc, légumes		25.00
Beignet de haricot, sauce tomate (accra)		20.00



## Desserts Maison

Tarte tatin	9.50
Clafoutis (fruits et baies gratinées dans une pâte aux œufs et miel avec glace vanille)	11.00
Mousse au chocolat	7.00

## Glaces

Vanille, chocolat, caramel, 3 noix	La boule	3.00
	Crème fouetté	0.50

## Sorbets

Citron, abricot	La boule	3.00
	Crème fouetté	0.50

## Coupes

	1/2	1/1
Colonel (sorbet citron avec vodka)	6.50	9.50
Danemark	6.50	9.50
Hot berry	6.50	9.50



## Vin Blanc

		1dl	5dl	Btl
Prosecco Frizzante 100% Glera la Jara DOC Veneto	10.5%	5.50		36.00
Chasselas le chapitre H. Cruchon Morges AOC La Côte 2015 Demeter	12.5%	6.00		39.00
Chardonnay Noblesse H. Cruchon Morges AOC La Côte 2014 Demeter	13.5%		37.00	51.00
Pinot grigio Podere la Jara IGT Veneto 2015	12.5%	5.50		36.00
Sauvignon blanc Aquila del Torre DOC Friaul 2014	13%	6.00		39.00
Vaudois la Côte Mont-sur-Rolle		3.40		
Petit Albet Penedes (DO Bio)		3.50		

## Vin Rosé

		1dl	5dl	Btl
Œil de Perdrix domaine la Capitaine AOC La Côte 2015		6.00		39.00
Œil de Perdrix du Valais AOC		3.30		

Tous nos vins en bouteille proviennent de culture biologique.



## Vin Rouge

### Suisse

		1dl	5dl	Btl
Nihilo Henri Cruchon Morges AOC la Côte 2015 (Sans sulfites ajouté)	13.5%			48.00
Gamaret Henri Cuchon Morges AOC La Côte 2014		6.00		39.00
Pinot noir vieilles vignes Domaine la Capitaines Begnins AOC la Côte 2013 Demeter	13%	5.50		36.00
Merlot Henri Cuchon Morges AOC la Côte 2014	13.5%		36.00	50.00

### France

		1dl	5dl	Btl
Clos de Caillou, Bouquet des Garrigues AOC 2015 Côtes du Rhône, Grenache, Syrah	14%	5.50	36.00	49.00
Clos de Caillou, Châteauneuf-du-Pape Tradition 2013 Grenache	14.5%		46.00	64.00
Château Gaillard, St. Emilion Grand Cru 2012 Merlot, Cabernet franc	13.5%		40.00	55.00
Château Beauregard Pomerol Bordeaux 2011 Merlot, Cabernet franc	13%			89.00
Domaine des espérances Alpha IGP, pays de l'aude Carignan, Grenache, Mourvèdre	14%	5.50		36.00
Domaine des espérances Delta IGP, pays de l'aude Petit verdot, Marselan	13%		40.00	55.00

Tous nos vins en bouteille proviennent de culture biologique.



## Vin Rouge

 Italie

		1dl	5dl	Btl
Torre Raone Lucanto 2012 <i>Montepulciano</i>	13.5%	5.50		36.00
Primitivo Riserva DOC, la Gioia del Colle, la Puglia Mariangela Plantamura 2011 <i>Primitivo</i>	15%		35.00	49.00
Camporeno Monte dall'Ora 2012 Valpolicella Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	13.5%	6.00		39.00
Ripasso Saustò Monte dall'Ora 2011 Valpolicella <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatona, Oseleta</i>	13.5%			64.00
Amarone classico Monte dall'Ora 2009 Valpolicella <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta</i>	15.5%			86.00
Nerejbleo Gulfi IGT Sicilia 2010 <i>Néro d'Avola</i>	13.5%		36.00	50.00

Tous nos vins en bouteille proviennent de culture biologique.



## Vin Rouge



Espagne et portugal

		1dl	5dl	Btl
Petit Albet negre Penedes DO Bio		3.50		
Albet I Noya Lignum Negre Especial 2012, Catalogne <i>Garnacha, Tempranillo, Cabernet, Syrah</i>	14%	5.00		33.00
Albet I Noya Finca la Milana 2012, Catalogna <i>Caladoc, Tempranillo, Cabernet, Merlot</i>	14.5%		45.00	62.00
Valcaliente Rioja Garnacha 2014 DOC Rioja <i>Carnacha</i>	14%	5.50		37.00
Dos Lagos Aragonez 2013 Alentejo <i>Aragonez</i>	14.5%	5.50		37.00

Tous nos vins en bouteille proviennent de culture biologique.





## Apéros

Ricard Pastis		4cl	5.00
Absinthe		4cl	7.50
Campari		4cl	5.00
Martini blanc		4cl	5.00
Suze		4cl	5.00
Cynar		4cl	5.00
Prosecco		1dl	6.00
Kir Royal		1dl	7.00
Kir cassis		1dl	5.00
Cocktail maison			8.00

## Digestifs

Pomme	40%	2cl	4.00
Williams	40%	2cl	4.00
Coing	40%	2cl	4.00
Fernet		2cl	5.00
Vielle prune	40%	2cl	6.50
Grappa ribella	40%	2cl	4.00
Grappa barbera affinata	40%	2cl	7.00
Amaretto		2cl	4.00
Limoncella		2cl	4.00
Baileys		2cl	4.00
Eau de vie fruitée Bio Humbel		2cl	6.50
Whiskey Jack Daniels	40%	4cl	8.00
Whiskey Oban single malt	40%	4cl	12.00
Whiskey Oban single malt Bio	40%	4cl	14.00
Porto		4cl	6.50



## Boissons froides (sans alcool)

Le verre	2dl	3dl	5dl	1l
Valsler avec ou sans gaz	2.80	3.50	4.30	7.00
Coca Cola, Citron, Grapefruit, Rivella orange	3.00	3.70	4.50	7.50
Thé froid maison Bio	3.00	3.70	4.50	7.50
Jus de pomme Bio	3.20	3.90	4.70	
Jus d'orange Bio	3.40	4.10	4.90	

## En bouteille

Coca Cola			33cl	4.10
Schweppes tonic			33cl	4.10
Jus de tomate Bio			20cl	4.20
San Pellegrino Bitter			10cl	3.50

## Boissons chaudes

Café, espresso				3.50
Café au lait				3.90
Cappuccino				4.20
Latte macchiato				4.90
Double espresso				4.90
Chocolat chaud ou froid				3.90
Sirop chaud (fleurs de sureau, menthe marocaine, citron)				3.70
Thé Bio (noir, menthe, verveine, cynorhodon, vert)				3.50
Café Coretto Grappa				5.50