



Les entrées

Salade verte aux graines toastées
CHF 9.-

Salade mêlée
CHF 14.-

Roulade d'endive au jambon
CHF 11.-

Soupe de courges et petits croutons
CHF 10.-

Les plats

Navarin d'agneau, semoule couscous & sa garniture
CHF 30.-

Bavette à l'échalote (180g), sauce vin rouge
Frites de patate douce
CHF 32.-

Côte de veau grillée, purée de céleri
Légumes de saison & frites
CHF 49.-

Truite du Jura aux herbes en papillote
Légumes et riz
CHF 39.-



Les incontournables

Tartare de bœuf traditionnel
Toasts, frites & salade verte
Entrée CHF 19.- / *Plat* CHF 36.-

Burger vaudois, sauce BBQ maison
Steak haché de bœuf 180gr, tomme vaudoise
Concombre & salade
CHF 33.-

Filets de perche meunière
Salade verte & frites
CHF 39.-

Les suggestions végétariennes

Burger au tofu
CHF 26.-

Tagliatelle de chez Jeff à la napolitaine
CHF 21.-

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Nuggets et frites (6 pièces)
CHF 14.-

Pâte, sauce tomate
CHF 14.-

Filet de perche
CHF 19.-

Cheese Burger du 8
CHF 18.-



Les desserts

Mousse à l'orange
CHF 11.-

Fondant au chocolat
CHF 14.-

Poire pochée au chocolat
CHF 12.-

Tarte tatin
CHF 10.-

Café gourmand
CHF 14.-

Provenance de nos viandes & poissons

Bœuf : Suisse Poulet : Suisse Agneau : Irlande Lard : Suisse Sole : Atlantique
Bar : France Perche : Estonie

Nos œufs proviennent de chez Christian Rebetez à Prangins
Les tagliatelles sont préparées artisanalement par Jeff à Meyrin
Nos viandes de chez la boucherie du Palais

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*)
sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine
selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine
du Goût et Slow Food. »

Prix en francs suisses, TVA et service compris