



CAFÉ-RESTAURANT DU CHÂTEAU

SUGGESTIONS

Cuisses de grenouilles à la provençale	Entrée	19.50	Plat	33.00
Saucisse aux choux, papet vaudois				24.00
Tripes à la mode du chef				23.50
Pieds de porc au madère, servi avec frites, pâtes ou pommes nature				26.50
*Supplément de roestis				5.00
Fondue Chinoise (250 g. par personne, minimum 2 pers.)				40.00
*Supplément de viande 100 g.				12.00
Fondue Bacchus (250 g. par personne, minimum 2 pers.)				43.50
*Supplément de viande 100 g.				13.00
Fondue Bourguignonne (250 g. par personne, minimum 2 pers.)				40.00
*Supplément de viande 100 g.				12.00

SPECIALITES MAISON

Tournedos de bœuf nature, légumes				45.00
Châteaubriand nature, légumes (minimum 2 personnes)				92.00
Cocotte Château (minimum 2 personnes) (Filet de bœuf avec risotto tomate et champignons)				48.00

PLANCHETTE APERO

Rosette de Lyon	60 g.	8.00	100 g.	13.00
Jambon de la borne	60 g.	8.00	100 g.	13.00

Repas pris sans boissons supplément de 2.00 chf par personne

ENTREES FROIDES

Salade verte				6.00
Petite assiette de crudités				8.00
Moyenne assiette de crudités				12.00
Grande assiette de crudités				16.50
Cocktail de crevettes				18.00
Assiette de viande séchée (120 g.)				22.50
Assiette de jambon cru (120 g.)				21.50
Salade chèvre chaud		½ 16.00	plat	23.00

ENTREES CHAUDES

Délice des bois	Entrée	22.-	Plat	29.00
½ douzaine escargots		12.-	douzaine escargots	24.00
Demi-portion de filets de perche meunière				21.00
Soupe de poissons	Entrée	17.-	Plat	24.00
Bisque de homard				18.50
Crème de légumes				6.00
Consommé au porto				8.00

PATES

Spaghetti ou penne au beurre				14.00
Spaghetti ou penne sauce tomate				17.00
Spaghetti ou penne à la bolognaise				21.00
Spaghetti ou penne carbonara				21.00
Spaghetti ou penne all'arrabbiata				19.00

Repas pris sans boissons supplément de 2.00 chf par personne

POISSONS ENTIERS

Sole fraîche Mer du Nord (environ 350 – 400 g.)	45.00
Filet d'omble poché au vin blanc ou meunière	35.00
Filet de féra meunière sur assiette, salade verte	26.00
Filets de perche meunière sur assiette, sauce tartare, salade verte	35.00
Filets de perche meunière sur plat, sauce tartare, salade verte	39.00
Gambas à l'ail	35.50
Garnitures : frites, riz, pâtes	
* Roesti supplément	5.00

Mets au fromage servis au Café et en Terrasse

Croûte au fromage	Plat	17.00
Croûte au fromage et œuf	Plat	17.50
Croûte au jambon et œuf	Plat	21.00
Fondue de fromage	200 g. 22.-	250 g. 27.00
Quatre raclettes (seulement le soir)		24.00
Supplément (par raclette)		6.00
Menu (entrée ; plat) : jambon cru et viande séchée ; raclette à volonté		
(dessert) cerises ou ananas au kirsch		46.00

Repas pris sans boissons supplément de 2.00 chf par personne

VIANDES

Entrecôte grillée nature, rassise sur l'os, légumes	41.50
Côte de porc poêlée (environ 350 g.)	26.50
Steak de bœuf, salade verte	26.50
Entrecôte de cheval, salade verte	29.00
Scaloppine de Veau au Marsala, nouillettes	32.50
Escalope de veau viennoise, légumes	35.50
Steak tartare de bœuf (130 g., servi avec frites supp. 3.00)	26.00
Steak tartare de bœuf (200 g., servi avec frites supp. 3.00)	36.00
Garnitures : frites, riz, pâtes	
* Roestis supplément	5.00

Sauce ou beurre :

Morilles	9.00
Léonor, Café de Paris, Château	7.00
Sauce marocaine, sauce au poivre ou poivre concassé	7.00

LE COIN DES ENFANTS (jusqu'à 12 ans)

Nuggets de poulet, frites	12.00
Steak de bœuf, frites	16.00
Jambon, frites	12.00
Spaghetti sauce tomate	10.00
Mini Pizza Marguerita	13.00
Mini Pizza Jambon	15.00

Repas pris sans boissons supplément de 2.00 chf par personne