

## Vins blancs au verre 1dl.

Villette Dame Claire 2010 Domaine Mermetus Henri et Vincent Chollet, Aran Villette, Lavaux	3.60	18.00	Désirée 5dl.
Chardonnay 2009 Domaine de la Vissenche, Tartegnin, La Côte	4.60	31.50	bouteille 7.5dl.
Pacherenc du Vic Bihl Vin blanc moelleux (vendanges tardives)	6.20	35.00	Pot 5dl.
Calamin Grand Cru l'Arpège 2010 Lavaux AOC famille Blondel-Duboux à Cully	6.00	42.00	bouteille 7.5dl.

## Vins rosés au verre 1dl.

Rosé de Gamay Vaudois Sélection Arc-en-Vins, Chexbres	3.60	18.00	Désirée 5dl.
--	------	-------	--------------

## Vins rouges au verre 1dl.

Le Satyre Gamay de la Côte par Noémie Graff à Begnins	4.20		
Les Terrasses du Chatalet 2010 Domaine Mermetus, Henri et Vincent Chollet, Aran Villette, Lavaux	4.00		
Corbières 2008 Château La Bastide AOC	4.60		
Château Rouquette sur Mer 2010 La Clape AOC	6.50		

## Vins rouges en bouteilles et demi-bouteilles

### Suisse

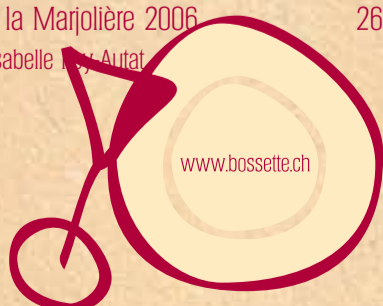
Réserve Triade 2009 (Gamaret, Gamoir et Diolinoir, élevé en fûts de chêne) Association vinicole de Corseaux	48.00	7.5dl.
Syrah 2009	51.00	7.5dl.
La Cuvée du Docteur 2009 Pinot Noir, Association vinicole de Cully	38.00 20.00	7.5dl. 3.75dl.
Les Terrasses du Chatalet 2009 Domaine Mermetus, Henri et Vincent Chollet, Aran Villette, Lavaux	21.50	5dl.

### France

Côtes du Rhône Nord: Crozes Hermitage 2007 Cave de Tain l'Ermitage	40.00	7.5dl.
Côtes du Rhône Sud: Lirac Cuvée Raphaël, AOC 2007 Domaine de la Genestière Guide Hachette 2010, Médaille d'Or à Bruxelles 2009	45.00	7.5dl.
Châteauneuf du Pape: Domaine la Bastide Saint Dominique, 2009 Noté 90 sur Parker	60.00	7.5dl.
Bordeaux: Graves 2006 Château Mayne du Cros	48.00	7.5dl.
Languedoc: Villa Dondona 2008 Côteaux du Languedoc AOC Médaille d'Or concours général agricole 2008 Médaille d'Or chez Decanter	52.00	7.5dl.
Château Rouquette sur Mer 2009 La Clape, AOC Médaille d'Or concours général agricole 2010 Médaille de Bronze chez Decanter	45.00	7.5dl.
Sud Ouest: Corbières Château La Bastide AOC 2008	32.00	7dl.
Château de la Marjolière 2006 Cahors AOC, Isabelle et Yvonne Autat	26.00	5dl.



## Carte du Soir



## Entrées

Petite salade verte	5.00
Petite salade mêlée aux pousses de légumes «bio»	7.50
Petite salade du Léman Filet de féra fumé, quenelles de brochet et crème aigre aux herbes	11.00
Petite salade Gourmande Magret de cannette rôti au miel, porto et noix	12.00
Carpaccio de Noix de St-Jacques à l'huile vanillée	13.00
Trio de bruschetta toasts à la tapenade, caviar d'aubergines et guacamole (6 pièces)	10.50
Petite soupe de la Princesse Suriyothai Lait de coco, citronnelle, légumes et poulet (CH)	7.50

## Salades et Soupe

Grande salade mêlée aux pousses de légumes «bio»	12.50
Salade Ping (pong) Ravioli chinois aux légumes et aux crevettes avec sauce aigre-douce	19.00
Soupe de la Princesse Suriyothai avec bol de riz Lait de coco, citronnelle, légumes et poulet (CH)	18.00
Salade Gourmande Magret de cannette rôti au miel et porto, noix variées sur lit de salade	25.00
Salade du Léman Filet de féra fumé, quenelles de brochet et crème aigre aux herbes sur salade	24.00

## Pâtes et Plats végétariens, servis avec salade

Linguine au pesto rouge Tomates séchées, huile d'olive, pignons, parmesan et thym	20.00
Ravioli artisanaux au taleggio et aux noix	23.00
Risotto aux bolets, jus de roquette et tuile de parmesan	24.00
Parmigiana au four Aubergines, tomates et mozzarella gratinée	21.00

## Viandes, sauce, beurre et une garniture à choix

Steak de boeuf (CH)	29.00
Entrecôte parisienne (CH)	26.00
Steak de cheval (CAN)	25.00
Bavette de bœuf (CH)	25.00

**Sauces et Beurres «maison»**  
Sauce au poivre vert, sauce aux échalotes  
Beurre à l'ail, beurre Café de Paris

**Garnitures à choix**  
Frites fraîches à l'ancienne, riz, linguine, légumes du jour ou petite salade  
garniture supplémentaire 2.50

## Les Incontournables

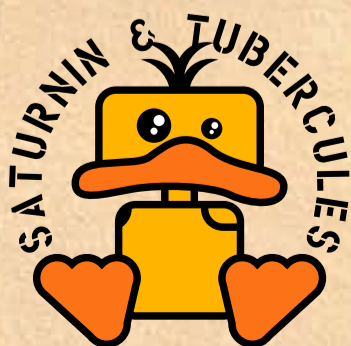
**Le Paillasson du Tsar** 26.00  
Galette de pommes de terre garnie de tranches de saumon fumé,  
avec œufs de poissons, crème aigre et shot de vodka

**Saturnin et tubercule le retour** 29.00  
Hâchis parmentier au canard confit et salade croquante

**Carpaccio de Noix de St-Jacques à l'huile vanillée** 26.00

**Le Tartare du Tsar** 150 gr. 26.00 200 gr. 30.00 250 gr. 35.00  
Viande de bœuf (CH) coupée au couteau  
Avec toast, beurre, et frites fraîches à l'ancienne

Tous les dimanches et lundis soirs  
**Fondue au Fromage de Chèvre** min. 2 personnes, 24.50 pp.  
Servie avec pommes de terre en robe des champs, olives noires et tomates séchées



## Desserts

Fondant au chocolat	9.00
Fondant au chocolat et crème chantilly	10.50
Fondant au chocolat et boule de glace à la vanille	12.00
Fondant au chocolat, crème chantilly et boule de glace à la vanille	13.50

Tarte Tatin du jour et glace artisanale	10.00
Crème brûlée du moment	7.00
Le Trio Gourmand Trois petites douceurs du moment	11.00

Colonel Sorbet au citron et vodka (2cl)	10.00
Macao Glace vanille et liqueur de café (2cl)	10.00
Abricot glacé Sorbet à l'abricot et abricotine (2cl)	11.00
Poire givrée Sorbet à la poire et williamine (2cl)	11.00

Glaces artisanales de la Gelateria 1900 voir parfums de saison au tableau	boule	4.00
	palette de dégustation 4 parfums	9.00
	palette de dégustation 6 parfums	13.00
Parfum Fée Verte		5.00
Parfum Kirsch		5.00

Nos autres cartes sont à votre disposition:

Carte des Boissons  
Carte des Vins  
Cartes des Bières  
Les panini «maison»  
Carte de Midi

