

# La Carte *de midi*



mercredi - vendredi

25 février - 6 mars 2026

## LES ENTREES

Salade du marché	5
Feuilles d'hiver	
Vinaigrette aux huiles du Moulin de Sévery	
Salade de magret de Canard d'Appenzell	12
Agrumes bio de Sicile	
Crème de céleri bio de Sédeilles	12
Noisettes vaudoises	

## LES PLATS

Oeuf bio frit de la ferme Privet	24
Frégola	
Pleurote de Vevey	
Côte de Porc d'Ici *	28
Salsifis en rub d'épices	
Ragoût de Sandre du Lac Majeur *	29
Légumes du marché	

## \* CHOISIS TON ACCOMPAGNEMENT

Lentilles bio de la région en vinaigrette

Ou

Pdt bio de Sédeilles croustillantes  
+ Ketchup des Chefs

## FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages du Pays	
3 sortes	9
5 sortes	15
Brownie	12
Glace caramel	
Riz soufflé	
Sorbet	12
Mandarine bio de Sicile	
Pistache	
Crumble	

Des questions sur les allergènes ?  
Notre équipe est à ta disposition  
pour te renseigner.

Provenances  
Canard, porc, sandre <sup>CH</sup>  
Légumes, fruits <sup>CH</sup>