



Fête des Vignerons 2019, Vevey

15 juillet - 11 août 2019

CARTE DES METS

CHF/par personne

Fondue « Cave Vaudoise »	26.-
Pâté d'Etagnières	4.-
Assiette Apéro (<i>jambon de campagne, saucisson sec et cuit, pâté d'Etagnières, tête marbrée</i>)	18.-
Assiette Jambon à l'os, saucisson vaudois	18.-
Assiette Jambon à l'os, saucisson vaudois avec salade de pommes de terre	23.-
Salade de Cervelas, tomates et œuf	18.-
Salade Paysanne (<i>salade, lardons, croûtons, tomate, œuf</i>)	18.-
Salade Paysanne (<i>demi-portion</i>)	12.-
Roastbeef, sauce tartare, pommes frites, salade	27.-

METS CHAUDS

Saucisse de veau ou Schüblig avec pain, servi sur carton	6.50
Saucisse de veau ou Schüblig avec pommes frites, servi sur assiette	13.-
Saucisson chaud entier, salade de pommes de terre	24.-
Saucisse à rôtir, sauce aux oignons avec poireaux à la crème et pommes frites	18.-
FILETS de perches meunière, sauce tartare avec pommes frites et salade	34.-
Entrecôte de bœuf, café de Paris, pommes frites, salade	34.-

DESSERTS

Tartelette au citron « Maison »	5.-
Meringue crème double	8.50
Meringue crème double et 1 boule de glace (<i>Parfum à choix : vanille, fraise ou chocolat</i>)	10.-
Meringue crème double avec 2 boules de glace	13.-
1 Boule de glace (<i>Parfum à choix : vanille, fraise, ou chocolat</i>)	3.50
Supplément crème double	2.50

Toutes nos viandes proviennent de Suisse

TVA 7.7% incluse - Les cartes de crédit sont acceptées

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.