

CARTE DES METS



Foie gras maison porto blanc & cognac – servis avec oignons confits et toasts 1 pers. 14.- / 2 pers. 24.-

Crème de courge au curcuma, focaccia toastée à la crème double 20.-

Tagliatelles artisanales aux chanterelles fraîches 25.-

Boeuf bourguignon à l'ancienne et tagliatelles artisanales 29.-

Cordon vaudois, tranche de porc, farce saucisson vaudois, fromage à fondue moitié-moitié, frites et épinard à la crème 29.-

Blanquette de veau à l'ancienne et riz 32.-

*Uniquement le midi

Assiette du Chinatown * 19.50

Nouilles sautées à la viande et aux légumes * 19.50

Crèmeux citron, crumble croquant et éclats de meringue 10.-

La Valaisanne (boule abricot et abricotine) 12.-

Meringues crème double 10.-

Boule de glace 4.50