

# Bienvenue à l'Hôtel de ville !

---



Nous te proposons les délices parfaits pour chaque moment de la journée et t'accueillons chaleureusement dans ce cadre convivial, où simplicité et qualité des produits locaux sont à l'honneur.

Nos Chefs t'invitent à découvrir une cuisine fraîche, de saison et faite maison.

Bon appétit !

PS : As-tu pensé à mettre ton disque si tu es en zone bleue ?



Wi-Fi : HôtelDeVille – Invités

Mot de passe : 0266771427

## Pour les groupes

---

Pour tes événements privés ou professionnels, nous proposons des offres sur mesure adaptées à tous types de groupes, que ce soit pour un apéritif convivial, un repas festif ou une réunion de travail.

Dès 20 personnes, profite de 10% de rabais sur les mets de la carte ou d'une création spéciale des Chefs rien que pour toi.

Nos différentes salles sont mises à disposition gratuitement pour tes assemblées, réunions, formations et autres événements. Nous les agencions selon tes besoins et te fournissons le matériel nécessaire, par exemple beamer, écran, flipchart, stylos ou blocs-notes.

Nous nous tenons à ta disposition pour organiser chaque détail et faire de ton événement un moment inoubliable.

### LA SALLE À MANGER

Rez-de-chaussée  
30 personnes

### LE CAVEAU

Rez-de-chaussée  
20 personnes

### LA GRANDE SALLE

1<sup>er</sup> étage  
Max. 100 personnes

### LES PETITES SALLES

1<sup>er</sup> étage  
Max. 20 personnes

## Dans ton assiette

---

Nous privilégions les fournisseurs de la région afin de te proposer une carte de qualité et de saison. En favorisant les circuits courts, nous nous assurons de travailler avec des produits frais et locaux, tout en soutenant l'économie de notre belle région !

### PROVENANCES :

Bœuf	Suisse
Chasse	Vaud, Suisse
Perche	Estonie, Pologne
Porc	Suisse



végétarien



vegan



sans gluten



sans lactose



contient un élément qui n'est pas fait maison

Sur demande, nous te renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse. Les euros sont acceptés, mais le rendu se fait en CHF. Les billets de CHF 1'000.– et de € 500.– ne sont pas acceptés. La monnaie n'est pas rendue pour les bons et les chèques REKA.

## Les tartines du matin

Tous les jours de 8h à 11h

### TARTINES SUCRÉES

4.00

Miel

Confiture ★

Pâte au chocolat ★

### TARTINES SALÉES

4.50

Jambon

Fromage

Tartine sucrée ★ + boisson

5.00

Tartine salée + boisson

6.00

Boisson à choix: thé, café, expresso, thé froid maison



## Les entrées







---

<b>Planchette de dégustation</b>		
Fromages et viandes froides de la région Servie avec pain et chutney maison	16.00	26.00
<b>Saucisse sèche de La Ferme Gourmande à partager</b>		13.00
Noisette, poivre et lie ou fumée		
<b>Salade verte</b>   		7.00
Vinaigrette des Chefs		
<b>Salade de doucette</b> 		12.50
Lardons, croûtons, oeuf parfait		
<b>Crème de courge et noix</b>  		9.50
Graines torréfiées et huile de noix		
<b>Terrine de chevreuil</b>  		17.00
Gibier sauvage vaudois Confiture d'airelles et doucette		

## Les tartares

---

Tous nos tartares sont servis avec une salade de saison et du pain toasté ou des pommes country.

<b>Le classique</b> 	32.00
Tartare de boeuf	
<b>L'automnal</b> 	41.00
Tartare de cerf sauvage vaudois	
<b>Le végété</b>    	26.00
Duo de tomates, haricots blancs, assaisonnement	

Le savais-tu ?

Nos tartares sont également disponibles à l'emporter !

## Les incontournables

---

**Cordon bleu au fromage Mont-Vully** 31.00  
Garniture à choix, légumes du moment

**Filets de perche frits**   28.00  
Garniture à choix, sauce tartare

**Filets de perche meunière**  34.00  
Garniture à choix, légumes du moment



**Entrecôte de bœuf limousin** 46.00  
Beurre maître d'hôtel  
Garniture à choix, légumes du moment

### Garnitures :

Pommes country | Pommes nature | Tagliatelles ★

## Les mets de saison



---

**Tagliatelles aux champignons frais**   25.00  
Tagliatelles fraîches de l'artisan: Le Nombriil de Vénus

**Côtelettes de sanglier** 38.00  
Gibier sauvage vaudois  
Sauce chasse poivrée

**Civet de chevreuil**  39.00  
Gibier sauvage vaudois  
Garniture Grand-Mère

**Médailon de chevreuil** 46.00  
Gibier sauvage vaudois  
Sauce chasse poivrée

**L'assiette du mauvais chasseur**   22.00  
Accompagnements de chasse

### Accompagnements de chasse :

Spätzli, chou rouge braisé, marrons glacés, fruit et confiture d'airelle



## Pour les enfants jusqu'à 12 ans

Tous les plats marqués de ce symbole sont disponibles pour les enfants jusqu'à 12 ans au prix de 11.00:




### **Boule de glace**

2.00

Artisan: L'Iceberg Citronné, Chabrey

Les glaces : vanille, café, caramel, cannelle, châtaigne




Les sorbets  : chocolat noir, fraise, fruit de la passion



## Les desserts

---

Tarte du moment	7.50
Coupe de vermicelles ☉ Meringues, crème chantilly	9.50
Coupe de vermicelles et sa boule de glace ☉	12.50
Crème brûlée à la cannelle ☉	8.00
Café gourmand ★	12.00

			
Boule de glace	3.90	6.80	9.00
Artisan: L'Iceberg Citronné, Chabrey			

Les glaces : vanille, café, caramel, cannelle, châtaigne

Les sorbets ☉ : chocolat noir, fraise, fruit de la passion

