

Bienvenue à l'Hôtel de ville !



Nous te proposons des mets délicieux pour chaque moment de la journée et t'accueillons dans un cadre convivial, où simplicité et qualité des produits locaux sont à l'honneur.

Pour tes événements privés ou professionnels, nous proposons des offres adaptées à tous types de groupes, que ce soit pour un apéritif convivial, un repas festif ou une réunion de travail. Nous nous tenons à ta disposition pour plus d'informations.

Bon appétit !

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



Wi-Fi : HôtelDeVille – Invités

Mot de passe : 0266771427

Dans ton assiette

Nous privilégions les fournisseurs de la région afin de te proposer une carte de qualité et de saison.

PROVENANCES :

Boeuf	Suisse	Perche	Estonie
Cheval	Europe		Pologne
Dinde	Suisse	Saumon	Suisse
Porc	Suisse	Poulet	Suisse

Le pain est fabriqué à Lugnorre par Le Fournil de Séb.



végétarien



vegan



sans gluten



sans lactose



contient un élément qui n'est pas fait maison



disponible en petite portion pour les enfants

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, le taux de change est 0.9 et 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.



Pour l'apéro

Bouchées croustillantes au fromage

6 pièce	8.50
12 pièces	15.00
18 pièces	19.50

Tzatziki et son bouquet de crudités

13.00

Servi avec du pain toasté

Saucisse sèche au poivre et duo de pickles

14.00

Planchette apéro

Fromages et viandes froides de la région, pickles

Petite	16.00
Grande	26.00

Une petite soif ?

Traminer, Cave Guillod, Praz

8.00

Hugo Spritz

10.00

Apérol Rosé

10.00

Virgin Spritz

8.00

Les entrées

Salade verte et sa vinaigrette    8.00

Salade mêlée et sa vinaigrette    8.00

Gaspacho verde et tartine de chèvre frais  15.00

Trio de melon et sa pastèque grillée    12.00

Façon carpaccio, huile d'olive au romarin et gel de balsamique

Avec lard sec aux herbes   15.00

Rosbif et sa sauce tartare  19.00

Servi avec crudités

Mosaïque de tomates, burrata et basilic   12.50

Huile d'olive et gel de balsamique



Les tartares

Servis avec salade verte, pain toasté et frites

Tartare de boeuf classique  **32.00**

Oignon, ciboulette, cornichons, câpres

Ketchup ★, moutarde, tabasco

Tartare du pêcheur   **42.00**

Tartare de saumon suisse coupé au couteau

Pesto de roquette, citron vert, amandes torréfiées

Tartare de légumes d'été   **24.50**

Courgettes, aubergines, tomates fraîches, tomates séchées, échalote

Huile d'olive au basilic et amandes

Les salades



Salade du Vully   **19.00 35.50**

Salade de saison, tomates fraîches

Jambon à l'os, fromage Mont Vully, oeufs durs, croûtons

Vinaigrette des Chefs

Salade du Lac  **22.50 41.50**

Salade de saison, tomates fraîches

Saumon suisse à la betterave façon gravlax

Filets de perche frits, oeufs de lompe

Pastèque, vinaigrette au citron

Salade de chèvre chaud   **20.50 37.50**

Salade de saison, tomates fraîches

Toasts de chèvre frais, fromagerie artisanale La Capricieuse (VD)

Pickles de pleurotes de Cornaux (NE)

Fruits frais de saison caramélisés, vinaigrette au miel

Les viandes grillées

Servies avec garniture et sauce à choix, légumes du moment

Entrecôte de boeuf Limousin du Vully 47.00

Parisienne de boeuf Angus du Vully 39.00

Steak de cheval  32.00

Sauce à choix:

Beurre des Chefs  paprika, curry, échalote, ail, ciboulette, moutarde

Sauce au poivre vert flambée au cognac 

Les garnitures à choix

Frites  

Pommes nature  

Riz   

Les mets de saison

Burger du Vully  33.00

Steak hâché pur boeuf de Salavaux, épices des Chefs

Fromage Mont Vully, lard sec aux herbes

Mayonnaise, tomate, salade, confit d'oignons

Servi avec frites

Rosbif et sa sauce tartare   38.00

Servi avec frites et crudités

Mosaïque de tomates, burrata et basilic   30.50

Huile d'olive et gel de balsamique



Les filets de perche

Servis avec sauce tartare, garniture à choix et légumes du moment

Filets de perche meunière   37.00

Filets de perche frits   29.00

Les cordons bleus

Servis avec garniture à choix et légumes du moment

Cordon bleu Mont-Vully  33.00
Cordon bleu de porc de Salavaux
Jambon à l'os, fromage Mont-Vully

Cordon bleu Vaudois 35.00
Cordon bleu de porc de Salavaux
Saucisson vaudois, poireaux, Maréchal

Cordon bleu Fribourgeois 36.00
Cordon bleu de porc de Salavaux
Lard aux herbes, Vacherin Fribourgeois

Cordon bleu Poulette  33.50
Cordon bleu de poulet de Salavaux
Jambon de dinde, fromage Mont-Vully

Les garnitures à choix

Frites  

Pommes nature  

Riz   

Pour les enfants jusqu'à 12 ans



Tous les plats marqués de ce symbole sont disponibles en petite portion pour les enfants jusqu'à 12 ans pour CHF 11.00.

Chicken tenders	11.00
Boule de glace artisanale ★	2.00

Les desserts

Dégustation de fromages de la région ☼	12.00
Quatre fromages de la région, petite douceur et amandes	

Café gourmand	15.00
----------------------	--------------

Desserts du moment

Chaque jour, de nouveaux desserts à découvrir

Envie d'une glace ?

Découvrez notre carte de glaces et sorbets artisanaux pour une boule, une coupe ou un sorbet arrosé.

