Entrées froides et hors-d'œuvres chauds

Salade verte	7.50
Salade panachée	9.50
Cocktail de crevettes sauce Calypso	19.50
Assiette de viande froide Viande séchée, jambon cru, saucisson, fromage	26.00
Escargots de Bourgogne 6 pièces	14.00
Escargots de Bourgogne 12 pièces	27.00
Velouté aux morilles maison	21.50
Foie gras	22.00

Suggestions de saison

Roast-beef Servi froid avec sauce tartare et pommes allumettes.	32.00
Tartare de bœuf 180 gr. Coupé au couteau, servi avec salade, pommes allumettes, toasts et beurre.	37.00
Carpaccio de bœuf Roquette, parmigiano, huile d'olive et pommes allumettes.	31.00

Poissons et crustacés

Filets de perches meunière du Léman 150 gr. Servis avec salade panachée et pommes allumettes.	45.00
Filets de féra meunière du Léman 150 gr. Servis avec salade panachée et pommes allumettes.	43.00
Filets de perches meunière d'Estonie 150 gr. Servis avec salade panachée et pommes allumettes.	39.50
Filets de perches meunière d'Estonie 200 gr. Servis avec salade panachée et pommes allumettes.	45.00
Gambas Black Tiger à l'ail ou au curry 500 gr. Servis avec salade panachée et pommes allumettes.	42.50

Provenance de nos poissons et crustacés :

selon arrivage.

Gambas : Asie

Spécialités

Taverne
La Vieille Tour

Entrecôte de bœuf maison 200 gr.	52.00
Entrecôte de cheval maison 200 gr.	47.00

Servies avec pommes allumettes,
salade mêlée et sauce café de Paris,
sur plat et sur réchaud.

Provenance de nos viandes :

Boeuf : Suisse

Cheval : Autriche

Fondue chinoise
A partir de deux personnes

Bœuf, cheval, dinde (200 gr. par personne)
Sauces maison (tartare, à l'ail, cocktail, curry).
Servie avec salade panachée et frites.

Prix par personne 42.00

Fondue bourguignonne
A partir de deux personnes

Bœuf et cheval (200 gr. par personne)
Sauces maison (tartare, à l'ail, cocktail, curry).
Servie avec salade panachée et frites.

Prix par personne 49.00

Nos viandes

Entrecôte de boeuf grillée 52.00
200 gr. Servie avec salade panachée, pommes allumettes, légumes du jour.

Entrecôte de cheval grillée 47.00
200 gr. Servie avec salade panachée, pommes allumettes, légumes du jour.

Émincé de bœuf Stroganoff 49.00
Servi avec salade panachée et riz.

Escalope de poulet milanaise 34.00
Servie avec salade panachée et frites.

Sauces au choix :

Sauce poivre vert

Sauce vigneronne

Sauce café de Paris maison

Provenance de nos viandes :

Bœuf : Suisse

Cheval : Autriche

Poulet : Brésil

MENU
du terroir

Velouté aux morilles
ou
Salade mêlée

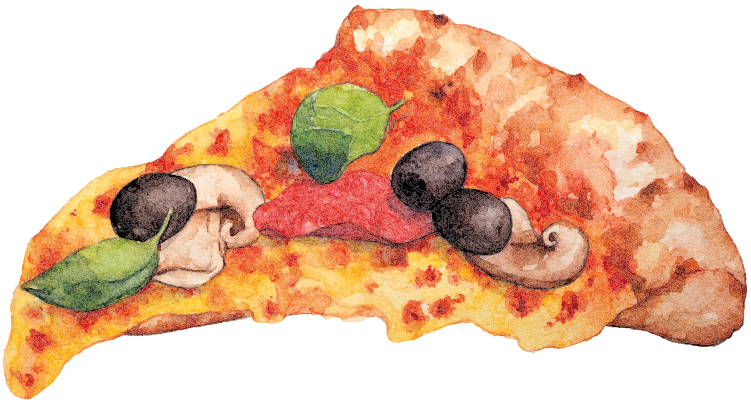
Entrecôte de bœuf ou de cheval grillée
Sauce vigneronne
Pommes allumettes

Dessert maison frais du jour
(à choix)

69.00

Nos pizzas

Margherita Tomate, mozzarella, origan	18.50
Romana Tomate, mozzarella, origan, jambon, champignons	19.00
Napoli Tomate, mozzarella, origan, anchois, câpres, olives	19.00
Quatre fromages Tomate, mozzarella, origan, quatre sortes de fromages	19.00
Thon Tomate, mozzarella, origan, thon, oignons, olives	21.00
Hawaï Tomate, mozzarella, origan, jambon, ananas, curry	21.00
Salami Tomate, mozzarella, origan, salami, olives	21.00
Merguez Tomate, mozzarella, origan, merguez, olives, piment	21.50
Vegetariana Tomate, mozzarella, origan, courgettes, poivrons, champignons, artichauts	22.00
Vieille Tour Tomate, mozzarella, origan, roast-beef, sauce café de Paris, poivrons, olives	27.50



Nos pâtes

Tagliatelles Saint-Malo Crème, safran, fruits de mer, cognac	23.50
Spaghettis alla carbonara Crème, lardons, parmesan	21.50
Tortellinis aux champignons Crème, champignons de Paris, parmesan	20.50
Tortellini alla genovese Crème, pesto, basilic, parmesan	20.50
Penne all'arrabiata Sauce tomate, piment rouge, poivrons, ail, parmesan	20.50

Pour les enfants

Spaghettis alla carbonara	15.00
Spaghettis sauce tomate	12.00
Pizza Margherita	12.00
Chicken nuggets Servis avec frites.	15.00
Steak de cheval Servi avec frites et salade.	23.00

Un grand choix de vins en bouteilles (75 cl) à découvrir

Blancs

Chardonne Lavaux Chasselas	38.00
Dézalay Grand cru L'Evèque Chasselas	64.00
Yvorne Grand cru Chasselas	67.00

Rosé

Primitivo Rosato Senza Parole Sangiovese, Montepulciano	30.00
Œil de Perdrix	38.00

Rouge

Pinot Noir Réserve des administrateurs Pinot noir	39.00
Cure d'Attalens Grand cru Gamay, Gallotta, Merlot, Diolinoir,	49.00
Rouge de rouge Yvorne Gamaret, Diolinoir, Merlot, Pinot noir	79.00
Cornalin AOC Valais Réserve des administrateurs Cornalin	59.00
Humagne Rouge AOC Valais Réserve des administrateurs Humagne	56.00
Dézaley Grand cru Chapotannaz Pinot noir, Diolinoir, Gamay, Merlot, Ancellotta	67.00
Saint-Saphorin Les Silènes Pinot noir, Gamay	59.00
Primitivo Silentium Primitivo	46.00
Lettres de Noblesse d'Yvorne Merlot	85.00
Le Trianon La Tour-de-Peilz Merlot, Malbec, Cabernet franc	59.00

Découvrez notre sélection de vins ouverts

Blanc

Yvorne Chablais	4.90 / dl
Chardonne Lavaux	4.70 / dl

Rosé

Oeil de Perdrix	4.20 / dl

Rouge

Goron	4.10 / dl
Pinot noir	4.90 / dl
Primitivo Silentium	6.50 / dl

Choix de désirées

Blanc

Epesses Château du Châtelard	27.00

Rosé

Epesses Vieux Murs	25.00

Rouge

Garanoir AOC Vaud	34.00
Lavaux La Petite Cure Gamaret, Gamay, Garanoir, Pinot noir	28.00
Cornalin Réserve des administrateurs	35.00
Pinot Noir Réserve des administrateurs	28.00
Humagne Réserve des administrateurs	34.00