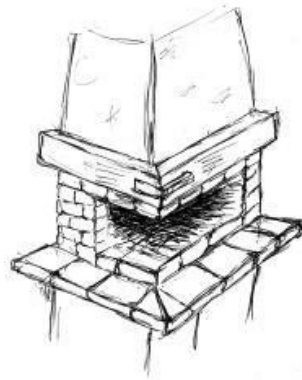


*Bienvenu au*

RESTAURANT DE LA GARE



Silvia Eggenberger

ROUTE DE SALAVALL 18  
1595 FAOUX VD  
T: 026 670 21 62



## *Menu de la Gare*

*(À partir de 2 Personnes)*

Salade des lentilles tiède accompagnées de la coquille st. Jacques grillées  
*Grillierte Jakobsmuschel auf lauwarmen Linsensalat*

\*\*\*

Crème d'carottes et gingembres  
*Hausgemachtes Karotten- Ingwersüppchen*

\*\*\*

Surf & Turf (Filet de Bœuf et Scampi) avec Risotto (grana padano)  
*Surf & Turf (Rindsfilet mit Scampi) mit Risotto (grana padano)*

\*\*\*

Sabayon (contient l'alcool)  
*Sabayone (alkoholhaltig)*

Menu complet

**78.00**

## *Entrées / Vorspeisen*

Salade de saison <i>Blattsalate</i>	<b>8.50</b>
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	<b>9.50</b>
Salade doucette, œuf et lardons <i>Nüsslersalat mit Ei und Speck</i>	<b>14.50</b>
Les 6 Escargots gratinés au café de Paris maison <i>6 Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken</i>	<b>14.50</b>
Les faux Escargots (Dès de filet de bœuf) gratinés au café de Paris maison <i>Falsche Schnecken (Rindsfiletspitzen) mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken</i>	<b>14.50</b>
Salades des lentilles tièdes accompagnées des coquilles St. Jacques grillé <i>Grillierte Jakobsmuscheln auf lauwarmem Linsensalat</i>	<b>19.50</b>
Tartare de bœuf fait maison, toasts et beurre <i>Hausgemachtes Rindstartare, Toast und Butter</i>	<b>21.50</b>
Crème d'carottes et gingembres <i>Karotten-Ingwersüppchen</i>	<b>9.50</b>
Crème d'carottes et gingembres accompagner d'coquilles St. Jacques grillé <i>Karotten-Ingwersüppchen mit grillierter Jakobsmuschel</i>	<b>14.50</b>

# Nos Plats / Hauptgänge

## Viandes / Fleisch

Emincé de foie de veau aux herbes et roestis <i>Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern und Butterrösti</i>			<b>37.00</b>
Tartare de bœuf fait maison, toasts <b>ou</b> pommes allumettes (accompagnements suppl. CHF 4.50 ) <i>Hausgemachtes Rindstartar, Toast <b>oder</b> Pommes Allumettes (beide Beilagen plus CHF 4.50)</i>	(200gr) <b>33.50</b>	(300gr) <b>42.50</b>	
Stroganov du Filet de Cheval ou Filet de Bœuf avec riz Stroganoff vom Pferde- oder Rindsfilet mit Butterreis	Cheval <b>36.50</b> <i>Pferd</i>	Bœuf <b>42.50</b> <i>Rind</i>	
*Filet de Bœuf <i>Rindsfilet</i>	(190gr) <b>48.00</b>	(250gr) <b>53.50</b>	
*Surf & Turf (Filet de Bœuf et Scampi) <i>Surf &amp; Turf (Rindsfilet mit Scampi)</i>	(170gr) <b>49.50</b>	(210gr) <b>55.50</b>	
*Steak de porc <i>Schweinesteak</i>	(190gr) <b>29.50</b>	(250gr) <b>34.50</b>	
*Entrecôte parisienne de Bœuf <i>Rindshohrückensteak</i>	(190gr) <b>36.50</b>	(250gr) <b>42.50</b>	
*Filet de Cheval <i>Pferdefilet</i>	(190gr) <b>39.50</b>	(250gr) <b>44.50</b>	

\* Les accompagnements sont à votre choix; Pommes Allumettes, Riz ou Nouilles, tous nos sauce/ beurres sont fait maison : Béarnaise, beurre aux herbes, beurre aux chili et sa garniture des légumes du seeland. **Accompagnement Rösti ou Risotto (grana padano) +4.50**

*\*Beilage zur Auswahl; Pommes Allumettes, Reis oder Nudeln jede unserer Sauce/ Butter ist hausgemachte; Béarnaise, Kräuterbutter, Chilibutter und Gemüse garnitur aus dem Seeland. Rösti oder Risotto (grana padano) als Beilage+ 4.50*

***Pour les clients avec une allergie gluten, nous vous proposons des pâtes sans gluten, demander au personnel !  
Für Gäste mit Gluten Allergie wir bieten Ihnen gerne Gluten freie Teigwaren an.***

### ***Sans Viandes / ohne Fleisch***

Belle jardinière de légumes avec pommes nature **21.50**  
*Gemüseteller mit Salzkartoffeln*

Tortellinis farci à la ricotta, sauce aux légumes et crème **25.50**  
*Gefüllte Ricotta- Tortellinis an Gemüserahmsauce*

### ***Poissons / Fisch***

Filets de perche frits, sauce tartare avec des pommes allumettes **36.50**  
*Eglifilet fritiert, Tartaresauce mit Pommes Allumettes* petite portion / *kleine Portion* **28.50**

Filets de perche meunière (*nature*) avec des pommes allumettes **36.50**  
- avec Câpres (+1.00) petite portion / *kleine Portion* **28.50**  
- avec Amandes (+ 1.00)  
- sauce au pastis (+2.00)  
- sauce au tartare (+2.00)

*Eglifilet gebraten mit Pommes Allumettes*  
- mit Kapern (+1.00)  
- mit Mandeln (+1.00)  
- an Pastissauce (+2.00)  
- mit Tartarsauce (+2.00)

Black Tiger (Scampi) à l'ail et chili et Riz **37.50**  
*Black Tiger (Scampi) mit Knoblauch und Chili und Reis*

Risotto (grana padano) avec Scampi et Coquilles St. Jacques grillé **39.50**  
*Risotto(grana padano) mit grillierten Scampi und Jakobsmuscheln*

Nos prix sont incl. la TVA et en CHF.

*Unsere Preise sind in Schweizerfranken und Mehrwertsteuer inklusive*

**Nous n'acceptons pas les cartes de crédit. Par contre, nous prenons vos cartes de CH-débit Postcard ou  carte Maestro.**

Origine de la viande, du gibier et du poisson:

Poulet de Suisse / jambon de Suisse / salami d'Italie / poissons de la Pologne / porc de la Suisse / bœuf (entrecôte parisienne) de la Suisse et le Filet du Paraguay / veau de Suisse / cheval de la France / Black Tiger du Vietnam / Moules de la France / la chasse de l'Oberland bernois et de l'Autriche.

***Wir akzeptieren keine Kreditkarten. gerne dürfen Sie mit Ihrer CH-Debitkarten Postcard oder  Maestrocad bezahlen.***

*Herkunft des Fleisches, Wild, und Fisch:*

*Poulet aus der Schweiz / Schinken aus der Schweiz / Salami aus Italien / Fisch aus Polen / Schweinefleisch aus der Schweiz / Rindfleisch aus der Schweiz (Rindshohrückensteak) und Paraguay (Filet) / Kalbfleisch aus der Schweiz / Pferdefleisch aus Frankreich / Black Tiger aus Vietnam / Muscheln aus Frankreich / Wild aus heimischer Jagd und Österreich.*

**Allergies, nous sommes à l'écoute..**

Chère cliente, cher client, sur demande, la patronne vous donnerait volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.