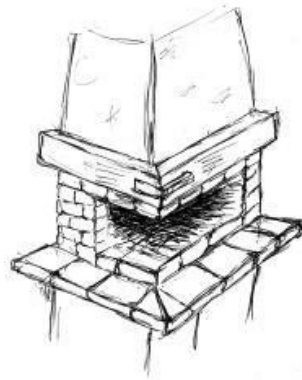


Bienvenu au

RESTAURANT DE LA GARE



Silvia Eggenberger

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



Menu de la Gare

Scampi grillé accompagné d'une salade verte
Grillierte Scampi auf Blattsalate

Crème d'asperges fait maison
Hausgemachte Spargelsüppi

Filet de perche meunière sauce à la mélisse citronnelle
Pommes nature
Garniture des légumes du seeland

*Eglifilet gebraten an Zitronenmellisensauce
Salzkartoffeln, Seeländer-Gemüse garniture*

Sabayon à la mandarine, avec la glace vanille (Contient l'alcool)
„Mandarinen“ Sabayon mit Vanilleeis (alkoholhaltig)

Menu complet

72.00

Entrées / Vorspeisen

Salade de saison (seulement avec un plat principal) <i>Blattsalate (nur mit einem Hauptgang)</i>	8.50
Salade mêlée (seulement avec un plat principal) <i>Gemischter Salat (nur mit einem Hauptgang)</i>	9.50
6 Escargots gratinés au café de Paris maison <i>6 Schnecken an hausgemachter Kräuterbutter</i>	14.50
Les faux Escargots (Dès de filet de bœuf) gratinés au café de Paris maison <i>Falsche Schnecken (Rindsfiletspitzen) an hausgemachter Kräuterbutter</i>	14.50
Tartare d'aubergines fait maison, toasts et beurre <i>Hausgemachtes Auberginen-Tartar mit Toast und Butter</i>	14.50
Black Tiger Tails (Scampi) grillé accompagné d'une salade verte, yaourt dressing <i>Grillierte Black Tiger Tails (Scampi) mit Blattsalate an Jogurthdressing</i>	19.50
Tartare de bœuf fait maison, toasts et beurre <i>Hausgemachtes Rindstartar, Toast und Butter</i>	21.50
 <i>Potages / Suppen</i>	
Crème d'asperges <i>Hausgemachtes Spargelsüppi</i>	9.50
Crème d'Asperges avec Black Tiger Tails (Scampi) <i>Hausgemachte Spargelcremesüppchen mit Black Tiger Tails (Scampi)</i>	13.50

Nos Plats / Hauptgänge

Viandes / Fleisch

Emincé de foie de veau aux herbes et roestis 38.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern und Butterrösti

Tartare de bœuf fait maison, toasts **ou** pommes allumettes (accompagnements suppl. CHF 4.50) (200gr) **33.50** (300gr) **42.50**
*Hausgemachtes Rindstartar, Toast **oder** Pommes Allumettes (beide Beilagen plus CHF 4.50)*

Stroganov du Filet de Cheval ou Filet de Bœuf avec riz Cheval **36.50** Bœuf **42.50**
Stroganoff vom Pferde- oder Rindsfilet mit Butterreis *Pferd* **Rind**

*Filet de Bœuf (190gr) **48.00** (250gr) **53.50**
Rindsfilet

*Surf & Turf (Filet de Bœuf et Black Tiger Tails (Scampi)) (170gr) **49.50** (210gr) **55.50**
Surf & Turf (Rindsfilet mit Black Tiger Tails (Scampi))

*Steak de porc (190gr) **29.50** (250gr) **34.50**
Schweinesteak

*Entrecôte parisienne de Bœuf (190gr) **36.50** (250gr) **42.50**
Rindshohrückensteak

*Filet de Cheval (190gr) **39.50** (250gr) **44.50**
Pferdefilet

*** Les accompagnements sont à votre choix; Pommes Allumettes, Pommes nature, Riz ou Nouilles, Sauce Béarnaise, beurre aux herbes fait maison, beurre aux chili et la garniture de Légumes du seeland.**

***Beilage zur Auswahl Pommes Allumettes, Reis, Salzkartoffeln oder Nudeln, hausgemachter Béarnaise oder Kräuterbutter, Chilibutter und Gemüse garnitur aus dem Seeland.**

Accompagnement Rösti **4.50**
Rösti als Beilage

Poissons / Fisch

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

Filets de perche meunière (*nature*) et 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)
- sauce à la mélisse citronnelle (+2.00)

Eglifilet gebraten und Pommes Allumettes

- *mit Kapern (+1.00)*
- *mit Mandeln (+1.00)*
- *an Pastissauce (+2.00)*
- *mit Tartarsauce (+2.00)*
- *mit Zitronenmellisensauce (+2.00)*

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

Sans Viandes / ohne Fleisch

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

Grande assiette des salades mêlées (Plat principal) **19.50**
Grosser Salatteller (Hauptgang)

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.