







LA CARTE DE LA BRASSERIE

ENTRÉES

-  ASPERGES DU RHÔNE À L'AIL DES OURS D'OLLON,
JAMBON DE CHILLON 22.-
-  ŒUF POCHÉ, CRÈME DE FÉVETTES, CROÛTONS 18.-
-  FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ À LA RHUBARBE 25.-
-  6 ESCARGOTS FRIBOURGEOIS DE MONSIEUR ETIENNE
AU BEURRE PERSILLÉ 20.-

PLATS

-  GNOCCHIS DE MÉMÉ, SAUCE TOMATE MAISON 31.-
- FEUILLETÉ DE TRUITE SUISSE AUX POIREAUX ET CURRY 39.-
- FILET DE BAR, BEURRE CITRONNÉ 39.-
- VOL AU VENT DE RIS DE VEAU, SAUCE FORESTIÈRE 52.-
(SUPPLÉMENT 5.- DANS LE MENU HVO)
-  ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIS SUR OS, SAUCE POIVRE 46.-

POUR NOS POISSONS ET VIANDES, UNE GARNITURE AU CHOIX :

(GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE CHF 7.-)  

OU ° PRINTANIÈRE DE LÉGUMES

OU ° POMMES DE TERRE GRENAILLES

OU ° SEMOULE AUX ÉPICES

OU ° FRICASSÉE DE PLEUROTÉS DE VEVEY

MENU HÔTEL DE VILLE 75.-

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE AU CHOIX

PLAT AU CHOIX
(RIZ DE VEAU SUP 5.-)

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

LES DESSERTS CLASSIQUES DE LA MAISON

 MOELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU
ET SA GLACE MAISON (15 MIN) 15.-

DESSERT DU MOMENT 14.-

CAFÉ GOURMAND 12.-
(1 BOISSON CHAUDE ET 3 GOURMANDISES MAISON)

CAFÉ DOUCEUR 9.-
(1 BOISSON CHAUDE ET UNE DOUCEUR MAISON)

GLACES

GLACES ET SORBETS MAISON LA BOULE. 5.-

MERINGUE CRÈME DOUBLE, GLACE CRÈME DOUBLE
AVEC CRÈME DE CHÂTAIGNE 9.-
12.-

ABRICOT À L'EAU DE VIE, SORBET ABRICOT 12.-

RAISIN À LA LIE, GLACE VANILLE 12.-

PRUNEAU À L'EAU DE VIE, SORBET PRUNEAU SUISSE 12.-



SANS GLUTEN (OPTION)



VÉGÉTARIEN (OPTION)

RÉSERVATION À LA
BRASSERIE DE
L'HÔTEL DE VILLE

