

# LA CARTE DE LA BRASSERIE

## ENTRÉES

|                                                                                  |                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------|
|  | VITELLO TONNATO                                        | 25.- |
|  | ŒUF POCHÉ RAFRAICHI,<br>GASPACHO DE TOMATE, CROÛTONS # | 18.- |
|                                                                                  | « MELON AU JAMBON » DE L'HÔTEL DE VILLE                | 19.- |
|  | PRESSÉ DE CABILLAUD ET AÏOLI À L'AIL NOIR              | 20.- |

## PLATS

|                                                                                    |                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------|
|   | GNOCCHIS DE MÉMÉ, SAUCE TOMATE MAISON #                                            | 31.- |
|                                                                                    | PAVÉ DE SAUMON SUISSE, BEURRE BLANC AU CHASSELAS                                   | 39.- |
|                                                                                    | MAIGRE DE CORSE « LABEL ROUGE », SAUCE VIERGE #                                    | 37.- |
|  | CÔTE DE COCHON MATURÉE DE VALENTIN CHAPPUIS<br>CRÈME PARMESAN ET BASILIC DU JARDIN | 41.- |
|  | ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIS SUR OS,<br>CRÈME CAFÉ DE PARIS                            | 46.- |

POUR NOS POISSONS ET VIANDES, UNE GARNITURE AU CHOIX :

(GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE CHF 7.-)



OU ° LÉGUMES D'ÉTÉ

OU ° RÖSTI MAISON

OU ° FRITES DE PANISSE

OU ° FRICASSÉE DE PLEUROTES DE VEVEY

# MENU HÔTEL DE VILLE 75.-

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE AU CHOIX

PLAT AU CHOIX

FROMAGE OU DESSERT AU CHOIX

## LES DESSERTS CLASSIQUES DE LA MAISON



|                                                                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  MOELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU<br>ET SA GLACE MAISON (15 MIN) | 15.- |
| DESSERT DU MOMENT                                                                                                                              | 14.- |
| CAFÉ GOURMAND<br>(1 BOISSON CHAUDE ET 3 GOURMANDISES)                                                                                          | 12.- |
| CAFÉ DOUCEUR<br>( 1 BOISSON CHAUDE ET UNE DOUCEUR)                                                                                             | 9.-  |

### GLACES

|                                                                      |           |             |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|
| GLACES ET SORBETS MAISON                                             | LA BOULE. | 5.-         |
| MERINGUE CRÈME DOUBLE, GLACE CRÈME DOUBLE<br>AVEC CRÈME DE CHÂTAIGNE |           | 9.-<br>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

