

## Nos mets à l'emporter

### Nos salades et entrées

Crème d'asperges vertes de Vullierens et ses noisettes torréfiées		6.-
Tartelette au saucisson vaudois et poireaux		9.-
Salade de doucette de Bremblens aux lardons, croûtons et œuf dur	Entrée/Plat	10.-/14.-
Asperges vertes de Vullierens et son jambon cru de la Ferme en Croix		15.-

### Plats:

Filets de perche meunières/frites (provenance France)	120gr/200g	25.-/30.-
Mignons de porc (CH), Sauce à la moutarde « Gros grains de Chasselas », gratin dauphinois		30.-
Tartare de bœuf aux moutardes du Moulin de Sévery/pain grillé	150gr/200gr	25.-/30.-
Tagliatelles fraîches aux morilles		22.-
Tagliatelles safranées aux gambas		22.-
Roastbeef servit froid, pommes frites et sauce tartare		25.-
Mijoté de bœuf à la bière/frites		24.-
Sauce à salade (recette de la maison)		50cl/15.-

### Desserts maison et cocktail:

Tiramisu traditionnel		7.-
Mousse Toblerone aux amandes salées		6.-
Baba-Burger au rhum et à la vanille intense		8.-
Planteur martiniquais maison (Rhum blanc agricole, goyave, passion, ananas, orange, sirop de canne, épices)		50cl/15.-

### Informations:

Du mardi au samedi

Retrait des commandes: de 11h30 à 13h et de 18h30 à 20h

Commandes par téléphone: 021/ 869 95 53

[www.restaurant-vullierens.ch](http://www.restaurant-vullierens.ch)