



LE MILL'FEUILLES

Chers hôtes,

Bienvenue au restaurant le Mill'feuilles !
C'est avec plaisir que nous vous proposons
une cuisine raffinée et gouteuse basée
principalement sur des produits frais et de
saison.

Notre équipe cherche en permanence à
satisfaire tant les patients que les clients
extérieurs qui nous rendent visite alors
n'hésitez pas à nous faire part de vos
suggestions...

H O R A I R E S

PETIT DEJEUNER **06H30 – 10H00**

DEJEUNER **11H30 – 14H00**

DINER **18H30 – 21H00**

En dehors des heures d'ouvertures du restaurant des snacks salés et sucrés sont disponibles pour vous au bar du restaurant

LES SYMBOLES DE NOTRE CARTE



avec lactose



avec gluten



avec porc

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Boeuf	Suisse
Poulet	Suisse
Porc	Suisse
Veau	Suisse
Saumon	Ecosse
Omble	Suisse
Perches	Suisse

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de notre carte.

Prix nets en francs suisses inclus
TVA 7.7 %

LES ENTREES

	Entrée CHF	Plat CHF
SALADE VERTE (sauce française ou italienne) 🍷	5.00	8.00
SALADE MÊLEE (sauce française ou italienne) 🍷	8.00	12.00
POTAGE DU JOUR	6.00	12.00
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ D'ECOSSE En entrée servi avec salade et pain toasté 🌿 En plat servi avec salade, pain toasté et frites 🌿	13.00	21.00
TARTARE DE BŒUF DU CHEF 90G/180G En entrée servi avec salade et pain toasté 🌿 En plat servi avec salade, pain toasté et frites 🌿	15.00	29.00
PLANCHETTE DU PAYS 🍷 🌿 🐼 Tomme vaudoise, fromage de l'Etivaz AOP, saucisson à l'ail, lard du Valais, viande séchée, cornichons, oignons, tranches de pommes et pain	19.00	29.00
SALADE DE LA BRIGADE		21.00

LES INCONTORNABLES

	CHF
ENTRECOTE DE BŒUF 180G Garniture au choix et légumes du jour Sauce aux morilles supplément 🍷	32.00 5.00
LASAGNE DE BŒUF MAISON ET SALADE VERTE 🌿	27.00
BROCHETTE DE POULET GRILLEE, SAUCE AIGRE-DOUCE Garniture au choix et légumes du jour	25.00
COEUR DE FILET DE SAUMON ROTI, REDUCTION DE BALSAMIQUE Julienne de légumes et garniture au choix	28.00
FILET D'OMBLE CHEVALIER, SAUCE CHASSELAS 🍷 Garniture au choix et légumes du jour	28.00
FILETS DE PERCHES SUISSES, SAUCE TARTARE 🍷 🌿 Garniture au choix et légumes du jour	39.00

LES SUGGESTIONS DU CHEF CHF

CROQUE DU DOC 🌿	19.00
Pain toasté, jambon d'épaule, fromage à raclette, béchamel à la bière Docteur Gabs®, servi avec frites et salade	
CROQUE QUI REND CHEVRE 🌿	18.00
Pain toasté, pesto rouge et fromage de chèvre du pays, servi avec frites et salade	
BURGER CLASSIQUE DU CHEF, FRITES ET SALADE 🌿	23.00
Pain brioché, viande de bœuf suisse, salade croquante, tomate, oignons rouges confits et sauce maison	
Supplément fromage à raclette	1.00
BURGER VEGETARIEN DU CHEF, FRITES ET SALADE 🌿	21.00
Pain brioché, steak végétarien, salade croquante, tomate, oignons rouges confits et sauce aigre douce maison	
Supplément fromage à raclette	1.00
PLAT VEGETARIEN DE LA SEMAINE	17.00
OEUFS DE VOTRE CHOIX	17.00
Servis avec salade verte et frites	

LES PÂTES CHF

PÂTES DE LA SEMAINE 🌿	23.00
PÂTES SAUCE CARBONARA OU BOLOGNAISE 🌿	19.00
PÂTES SAUCE PESTO OU TOMATES 🌿	17.00

LE COIN DES ENFANTS

CHF

SAUCISSE DE VEAU, GARNITURE AU CHOIX ET LEGUMES DU JOUR  12.00

CORNET DE CHICKEN NUGGETS ET FRITES  12.00

BURGER DE BŒUF ET FRITES  12.00

PATES BOLOGNAISE, TOMATES, PESTO OU CARBONARA   12.00

RIZ SAUTE AUX LEGUMES DE SAISON 12.00

CORNET DE FRITES 7.00

LES DESSERTS

CHF

TARTE DU JOUR   6.00

MOUSSE DU JOUR  7.50

TIRAMISU   9.00

MILL'FEUILLES DE SAISON MAISON   9.00

ASSIETTE DES FRUITS FRAIS COUPES 7.00

COUPE GLACÉE DE SAISON  9.00

1 BOULE DE GLACE  OU SORBET 3.50

2 BOULES DE GLACE  OU SORBET 6.00

Parfums glaces : chocolat, vanille, fraise,
stracciatella, mocca, caramellissimo

Parfums sorbets : citron, abricot

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS POUR LES GLACES DES PETITS !

LA CARTE DES BOISSONS

S O F T S

CHF

Boisson au verre		
Eau, jus de pomme, coca, thé froid, sirop de sureau	30cl 50cl	3.50 5.40
Arkina bleue ou verte	35cl 1L	4.50 7.00
Coca-Cola	33cl	4.50
Coca-Cola zéro	33cl	4.50
Thé froid Fusetea	33cl	4.50
Schweppes tonic	20cl	3.90
Rivella rouge	33cl	4.50
San Bitter rouge	10cl	3.90
Limonade fruits rouges / romarin	33cl	4.90
Limonade citron vert / gingembre	33cl	4.90
Jus Michel (tomate, poire, ananas, abricot)	20cl	4.60
Arkina bleue ou verte PET	50cl	5.00
Coca-Cola normal PET	45cl	5.00
Coca-Cola zéro PET	45cl	5.00
Thé froid citron PET	50cl	5.00

C A F E T E R I A

Café, espresso, ristretto		3.90
Cappuccino, renversé		4.30
Thé, infusion		3.90
Lait froid ou chaud		3.50
Chocolat froid, chaud ou Ovomaltine		4.30

L E S B I È R E S

Feldschlösschen (4.8%)	33cl	5.10
Valaisanne Lager (4.8%)	33cl	5.10
Valaisanne PALE ALE (5.2%)	33cl	6.40
Valaisanne CAVE (5.4%)	33cl	6.40
Feldschlösschen Blanche (5.2%)	33cl	5.80
Feldschlösschen Blanche (0.5%)	33cl	4.70
Cardinal (0.0%)	33cl	4.70
Droit de bouchon (Lending right)		7.00

LA CARTE DES BOISSONS

VINS BOUTEILLE

CHF

BLANC

10cl | 50cl | 70cl

Bouton d'Or Vilette, Lavaux, Cully

5.50 | 26.00 | 36.00

Dézaley AOC Grand cru, Son Excellence, Cully

46.00

St-Saphorin Grand Cru, Lavaux AOC, Cully

40.00

ROUGE

Cuvée du Docteur, Sélection Pinot-Noir, Cully

5.50 | 26.00 | 36.00

Pinot Noir Son Excellence, Epesses, Lavaux AOC, Cully

40.00

Dézaley AOC Grand Cru, Assemblage rouge, Cully

46.00

ROSE

Plaisir d'été, Vaud AOC, Cully

5.50 | 19.00 | 29.00

LES CHAMPAGNES

Coupe Prosecco

10cl

8.00

Laurent Perrier

35.5cl

40.00

Laurent Perrier

75cl

80.00

LES COCKTAILS

Aperol Spritz

12.00

Mojito

12.00

Hugo

12.00

Virgin Mojito (sans alcool)

8.00

Cocktail RIO (sans alcool / jus d'orange, limonade, grenadine et citron vert)

8.00

Spritz (sans alcool)

10.00

SPIRITUEUX / LIQUEURS

Pastis

4cl

6.20

Martini blanc / rouge

4cl

5.20

Vodka Absolut

4cl

7.80

Bacardi Carta Blanca / Carta Negra

4cl

7.80

Gin Bombay Sapphire

4cl

7.80

Baileys Irish cream

4cl

7.80

Amaretto

4cl

7.80

Grappa

4cl

7.80

Cognac Rémy Martin

4cl

9.20

Whisky Johnnie Walker

4cl

7.50

Jack Daniel's Bourbon

4cl

8.90

Long drink

10.00