



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 DÉJEUNER **06H30 – 10H00**

DÉJEUNER **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 | Norvège |
| Omble | Islande |
| 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)  | 6.00 | 9.00 |
| SALADE MÊLEE (sauce française ou italienne)  | 9.00 | 13.00 |
| POTAGE DU JOUR | 6.00 | 12.00 |
| ENTREE DE SAISON | 13.00 | |
| ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ DE NORVEGE En entrée servi avec salade et pain toasté  En plat servi avec salade, pain toasté et frites  | 16.00 | 25.00 |
| TARTARE DE BŒUF DU CHEF 90G/180G En entrée servi avec salade et pain toasté  En plat servi avec salade, pain toasté et frites  | 18.00 | 29.00 |
| PLANCHETTE DU PAYS    Tomme vaudoise, Gruyère AOP, saucisson vaudois, lard, jambon cru, cornichons, oignons, tranches de pommes et pain | | 29.00 |
| SALADE DE LA BRIGADE | | 23.00 |

LES INCONTOURNABLES

| | CHF |
|--|-------|
| ENTRECOTE DE BŒUF 180G Garniture au choix et légumes du jour | 35.00 |
| LASAGNE DE BŒUF MAISON ET SALADE VERTE  | 27.00 |
| BROCHETTE DE POULET GRILLEE, SAUCE AIGRE-DOUCE Garniture au choix et légumes du jour | 27.00 |
| CŒUR DE FILET DE SAUMON ROTI, REDUCTION DE BALSAMIQUE Julienne de légumes et garniture au choix | 29.00 |
| FILET D'OMBLE CHEVALIER, SAUCE CHASSELAS  | 31.00 |
| FILETS DE PERCHES SUISSES, SAUCE TARTARE   | 39.00 |

LES SUGGESTIONS DU CHEF

CHF

CROQUE DU DOC 🌾 🍷

21.00

Pain toasté, jambon d'épaule, fromage à raclette, béchamel à la bière, servi avec salade

CROQUE QUI REND CHEVRE 🌾 🍷

20.00

Pain toasté, pesto rouge et fromage de chèvre du pays, servi avec salade

BURGER CLASSIQUE DU CHEF AVEC FRITES 🌾 🍷

26.00

Pain brioché, viande de bœuf suisse, fromage à raclette, salade croquante, tomate, oignons rouges confits et sauce maison

BURGER VEGETARIEN DU CHEF AVEC FRITES 🌾 🍷

24.00

Pain brioché, steak végétarien, fromage à raclette, salade croquante, tomate, oignons rouges confits et sauce aigre douce maison

BURGER DU MOIS

26.00

PLAT VEGETARIEN DE LA SEMAINE

19.00

OEUFS DE VOTRE CHOIX

19.00

Servis avec salade verte et frites

LES PÂTES

CHF

PÂTES DE LA SEMAINE 🌾

23.00

PÂTES SAUCE BOLOGNAISE 🌾

21.00

PÂTES SAUCE CARBONARA 🌾

20.00

PÂTES SAUCE PESTO 🌾 🍷 OU TOMATES 🌾

18.00

LE COIN DES ENFANTS

CHF

| | |
|---|-------|
| SAUCISSE DE VEAU, GARNITURE AU CHOIX ET LEGUMES DU JOUR  | 14.00 |
| CORNET DE CHICKEN NUGGETS ET FRITES  | 14.00 |
| BURGER DE BŒUF ET FRITES  | 14.00 |
| PÂTES BOLOGNAISE, TOMATES, PESTO OU CARBONARA   | 14.00 |
| RIZ SAUTE AUX LEGUMES DE SAISON | 14.00 |
| CORNET DE FRITES | 7.00 |

LES DESSERTS

CHF

| | |
|--|-------------|
| TARTE DU JOUR   | 8.00 |
| MOUSSE DU JOUR  | 8.00 |
| TIRAMISU   | 12.00 |
| MILL'FEUILLES DE SAISON MAISON   | 12.00 |
| CAFÉ GOURMAND   | 12.00 |
| ASSIETTE DES FRUITS FRAIS COUPES | 8.00 |
| 1 OU 2 BOULE(S) DE GLACE  OU SORBET | 4.00 / 7.50 |

Parfums glaces : chocolat, vanille, fraise, pistache, noix de coco, stracciatella, mocca, caramel et cannelle

Parfums sorbets : citron, abricot et mangue

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS POUR LES GLACES DES PETITS !

LA CARTE DES BOISSONS

Boisson au verre

| | | |
|---|-------------|-------------|
| Eau, jus de pomme, coca, thé froid, sirop de sureau | 30cl 50cl | 4.50 6.50 |
| Arkina bleue ou verte | 35cl 1L | 5.00 8.00 |
| Coca-Cola | 33cl | 5.30 |
| Coca-Cola zéro | 33cl | 5.30 |
| Thé froid Fusetea | 33cl | 5.30 |
| Fanta Orange | 33cl | 5.30 |
| Rivella rouge | 33cl | 5.30 |
| Jus de pommes MOHL gazéifié | 33cl | 5.30 |
| Schweppes tonic | 20cl | 5.00 |
| San Bitter rouge | 10cl | 4.70 |
| Limonade Artisanale BIO citron / citron vert | 33cl | 5.70 |
| Limonade Artisanale BIO orange | 33cl | 5.70 |
| Limonade Herbes de montagne | 35cl | 5.70 |
| Jus Michel (tomate, poire, ananas, abricot) | 20cl | 5.50 |
| Jus de pommes IRIS sans gaz | 25cl | 5.50 |
| Arkina bleue ou verte PET | 50cl | 5.00 |
| Coca-Cola normal PET | 45cl | 5.00 |
| Coca-Cola zéro PET | 45cl | 5.00 |

CAFETERIA

| | |
|-------------------------------------|------|
| Café, espresso, ristretto | 4.20 |
| Cappuccino, renversé | 4.70 |
| Thé, infusion | 4.20 |
| Lait froid ou chaud | 3.90 |
| Chocolat froid, chaud ou Ovomaltine | 4.70 |

LES BIÈRES

| | | |
|----------------------------------|------|------|
| Feldschlösschen (4.8%) | 33cl | 6.50 |
| Valaisanne Lager (4.8%) | 33cl | 6.50 |
| Feldschlösschen 1876 (4.8%) | 33cl | 7.00 |
| Feldschlösschen Blanche (5.2%) | 33cl | 7.00 |
| Valaisanne PALE ALE (5.2%) | 33cl | 7.50 |
| Valaisanne BLANCHE IPA (6.0%) | 33cl | 7.50 |
| Panaché (2.5%) | 33cl | 6.50 |
| Feldschlösschen BLANCHE (0.5%) | 33cl | 6.00 |
| Feldschlösschen CITRON (0.0%) | 33cl | 6.00 |
| Cardinal (0.0%) | 33cl | 6.00 |
| Droit de bouchon (Lending right) | | 8.00 |

LA CARTE DES BOISSONS

VINS BOUTEILLE

CHF

BLANC

Bouton d'Or Villette, *Lavaux, Cully*

10cl | 50cl | 70cl
6.50 | 27.00 | 37.00

Dézaley AOC Grand cru, *Son Excellence, Cully*

47.00

St-Saphorin Grand Cru, *Lavaux AOC, Cully*

41.00

ROUGE

Cuvée du Docteur, *Sélection Pinot-Noir, Cully*

6.50 | 27.00 | 37.00

Pinot Noir Son Excellence, *Epeses, Lavaux AOC, Cully*

41.00

Dézaley AOC Grand Cru, *Assemblage rouge, Cully*

47.00

ROSE

Plaisir d'été, *Vaud AOC, Cully*

6.50 | 20.00 | 30.00

KIR vin blanc (cassis ou pêche)

7.80

KIR prosecco (cassis ou pêche)

9.20

LES CHAMPAGNES

Coupe Prosecco

10cl

8.50

Laurent Perrier

35.5cl

40.00

Laurent Perrier

75cl

80.00

LES COCKTAILS

Aperol Spritz

13.00

Mojito

13.00

Hugo

13.00

Cocktail FLORIDA (Rhum, jus ananas, jus pamplemousse, sirop d'orgeat et menthe)

13.00

Virgin Mojito (sans alcool)

9.50

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

9.50

Virgin FLORIDA (Jus ananas, jus pamplemousse, sirop d'orgeat et menthe)

9.50

Spritz (sans alcool)

11.00

SPIRITUEUX / LIQUEURS

Pastis

4cl

7.30

Martini blanc / rouge

4cl

6.30

Vodka Absolut

4cl

8.80

Bacardi *Carta Blanca / Carta Negra*

4cl

8.80

Gin Bombay Sapphire

4cl

8.80

Baileys Irish cream

4cl

8.80

Amaretto

4cl

8.80

Grappa

4cl

8.80

Limoncello

4cl

8.80

Porto

4cl

8.80

Abricotine

4cl

8.30

Cognac Rémy Martin

4cl

9.80

Whisky Johnnie Walker

4cl

8.80

Jack Daniel's Bourbon

4cl

9.80

Long drink

14.00