

NOTRE CARTE

NOS PLANCHETTES

- SAUCISSE SÈCHE (160 g), pickles maison, pain 18.—
DUO DE LA FROMAGERIE DE PROVENCE /VD:  
Le Petit-Creux et Gruyère salé (180 g), pickles maison et pain 18.—

NOS TÂRTES FLAMBÉES

(Flammenkuchen)

- L'ORIGINALE (crème, lardons, oignons, épices) 19.—
LA GRATINÉE (crème, lardons, oignons, fromage, épices) 20.—
LA VÉGÉTARIENNE (crème, légumes, oignons, épices)  21.—

NOS SALADES

- SALADE VERTE 6.—
PETITE SALADE COMPOSÉE 8.—
GRANDE SALADE COMPOSÉE 16.—

NOTRE CROÛTE

- CROÛTE AUX MORILLES entrée 21.— plat 32.—

NOTRE TARTARE

- TARTARE DE BŒUF « coupé au couteau » et ses pains grillés 
avec frites ou salade verte 150 g 34.—

NOS PÂTES

- PENNE ALL'ARRABIATA « MAISON »  23.—
FAGOTTINI À LA CRÈME DE TRUFFE   24.—
TORTELLINI AU PESTO ROUGE ET JAMBON CRU  24.—

- LA PORTION DE FRITES  7.—

NOS FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE

- LA PETITE ASSIETTE avec salade verte et frites 120 g 26.—
LA GRANDE ASSIETTE avec salade verte et frites 220 g 36.—

NOS VIANDES

- ENTRECÔTE DE BŒUF « CAFÉ DE PARIS »
servi sur réchaud 250 g 44.—

Nos ardoises

- ENTRECÔTE PARISIENNE 250 g 39.—
FILET DE CHEVAL 250 g 44.—
ENTRECÔTE DE BŒUF 180 g 38.— 250 g 44.—
FILET DE BŒUF 180 g 39.50 250 g 49.—
servi avec sauces cocktail, poivre, ail et beurre du chef 

NOS FONDUES

- dès 2 personnes prix par personne
FONDUE BOURGUIGNONNE de filet de bœuf 220 g p. pers. 44.—
à choix: marinée  ou nature supplément 150 g 18.—
FONDUE VIGNERONNE de filet de bœuf 220 g p. pers. 43.—
supplément 150 g 18.—
servi avec sauces poivre, cocktail, ail, marinée,
bourguignonne , pickles et frites

- FONDUE AU FROMAGE de Provence/VD   220 g p. pers. 24.—

NOS BURGERS

- LE PILOTIS  25.—
steak haché de bœuf, buns, sauce maison, oignons confits, salade,
tomates, fromage « Petit-Creux »
LE POULET  25.—
poulet mariné, buns, mayonnaise au citron, salade, tomates, échalotes
LE POISSON 25.—
croustillant de perches, salade, tomates, échalotes, sauce tartare

Nos burgers sont servis avec des frites

NOTRE COIN VEGAN

- RISOTTO, selon la saison 24.—
PLAT selon l'inspiration du chef 24.—

POUR LES PETITS

jusqu'à 12 ans

- PÂTES À LA SAUCE TOMATE   12.—
L'ASSIETTE DE JAMBON 13.—
LES CHICKEN NUGGETS  13.—
LE MINI STEAK GRILLÉ, coupé dans le filet de bœuf 14.—
NOS PÂTES sont disponibles en portion pour enfant 15.—

ACCOMPAGNEMENT POUR LES PLATS

à choix

- FRITES
- RIZ
- PÂTES
- LÉGUMES
- SALADE COMPOSÉE

DESSERTS DU CHEF "MAISON"

- PANNA COTTA aux fruits rouges 6.—
BRICELET ARTISANAL À LA CRÈME  6.50
TARTE DU MOMENT  6.50
PARFAIT GLACÉ à l'absinthe bleue Larusée 7.— arrosé 8.50
CRÈME BRÛLÉE à la fève tonka 9.—
MERINGUE ET CRÈME DE GRUYÈRE 9.—
MOELLEUX AU CHOCOLAT, boule vanille  12.—
CAFÉ GOURMAND  12.—

ou laissez-vous tenter par nos glaces, sorbets, coupes et frappés...

 plats végétariens /  contient du gluten /  contient du lactose /  vegan

Allergies alimentaires: adressez-vous auprès du personnel en cas de questions relatives aux allergènes.

Provenance des viandes et poissons: Poulet: CH, FRA / Bœuf, Porc: CH / Cheval: ARG, URY / Perches: RUS

Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de: CH, à l'exception des macarons, croissants et tartes flambées: FR

TVA incluse dans les prix, en CHF

Wifi: Pilotis guest, mot de passe: Pilotis2016

LE PILOTIS