



# **Rôtisserie - Restaurant La Charrue**

*Viviane Mentha - Werner Bolliger*

*Ouvert 7 jours sur 7*

**Nos spécialités  
de viandes sur le grill  
au feu de bois**

**Nos menus**

*La Direction et le personnel vous remercient de votre visite  
et vous souhaitent un bon appétit!*

2063 Vilars - Tél. 032 852 08 52

[www.lacharrue.ch](http://www.lacharrue.ch)



## Menu "Charrue" N° 1

*Salade de saison aux lardons  
et vinaigre de framboises*

*Emincé de filet de porc forestière  
Eventail de légumes  
Tagliatelles au beurre*

*Iles flottantes ou flan caramel maison*

*Fr. 32.–*

## Menu "Charrue" N° 2

*Poêlée de saumon safrané aux petits légumes  
Timbale de riz parfumé*

*Médaille de veau au beurre de citron vert  
Légumes de saison  
Pommes frites*

*Bavarois vanille et son coulis de framboises*

*Fr. 46.–*

## Menu "Charrue" N<sup>o</sup> 3

*Tartare de saumon, toast et beurre*

*Filet de sole tropicale sauce prince rouge  
Riz parfumé*

*Noisettes de filet de boeuf  
Sauce marchand de vin  
Légumes du marché  
Pommes croquettes*

*Tiramisu maison*

*Fr. 56.-*

## Menu "Charrue" N<sup>o</sup> 4

*Mousse de foie de canard  
Salade Waldorf  
Toast et beurre*

*Filet mignon de porc sauce moutarde  
Trio de légumes  
Frites, pâtes ou riz*

*Nougat glacé maison sauce caramel  
ou  
Fromages d'ici et d'ailleurs*

*Fr. 46.-*

## Menu "Charrue" N° 5

*Médaille de foie gras du Périgord et sa gelée au Porto  
Toast et beurre*

*Escalope de saumon et sa brunoise de légumes*

*Entrecôte de boeuf en éventail, sauce à l'échalote  
Légumes du marché  
Frites, pâtes ou riz*

*Fromages d'ici et d'ailleurs  
ou  
Salade de fruits frais au Cointreau*

*Fr. 59.–*

*Demandez à notre chef  
de composer votre menu selon vos désirs  
pour vos réunions, assemblées, anniversaires, etc.  
(Min. 10 personnes)*

