CAFE DE PENEY

LES ENTRÉES

Velouté de courge-muscade Croûtons dorés et graines torréfiées	23.00
Gravelax de truite à l'orange, blinis et crème acidulée	25.00
Fricassée de champignons des bois, œuf parfait Sauce persil	28.00
Tartare de bœuf suisse, toast et beurre de cresson	32.00
Foie gras de canard au torchon Compotée de coings, cuchaule dorée	35.00

LE POISSON

Filet de truite snacké, étuvée de pack-choï, sauce à l'orange	36.00
Filets de perches du lac Léman, frites maison Sauce tartare et salade	52.00

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties en persillade Purée de pommes de terre	52.00

LE PLAT VÉGÉTARIEN

Halloumi snacké, poêlée de champignons des bois Sauce persil	35.00

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Filets de perche, frites maison, salade	26.00
Burger, pommes de terre frites	22.00

CAFE DE PENEY

LES VIANDES

Tartare de bœuf suisse, beurre de cresson Pommes de terre frites		47.00
Pièce de bœuf grillée, sauce au poivre vert Poêlée de légumes, pommes de terre frites maison		49.00
Filet d'agneau rôti, bouquetière de légumes Pommes de terre purée, sauce moutarde		50.00
Supplément garnitures		5.00

LE FROMAGE

Choix de fromages frais et affinés	le morceau	4.00

LES DESSERTS

Tiramisu à l'Amaretto et éclats de marron		15.00
Crème brûlée à la vanille fraîche		15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace vanille		16.00
Figue rôtie, sablé au beurre, crème double de Gruyère		16.00
Coupe arrosée du moment	1 boule 2 boules	12.00 17.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule	5.00

Les glaces : caramel, vanille, café, chocolat
Les sorbets : abricot, citron, ananas, framboise

Supplément crème Chantilly Chf. 2.-

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances