



Menu Plaisir

fr.70.00

Carpaccio de saumon et noix de St Jacques
Au grapefruit rose

★ ★ ★

Filet d'Omble Chevalier au Dézaley Grand cru

★ ★ ★

Dessert du jour

Salade verte

Salade mêlée

Velouté de courge aux éclats de Châtaignes et senteurs de truffes ½ fr 14.00 fr. 19.00

Soupe de poissons, croutons à l'ail, rouille et Gruyère râpé ½ fr 18.50 fr. 26.00

Terrine de foie gras de canard au vin doux de Monbazillac ½ fr. 34.00

Feuilleté aux gambas et noix de St. Jacques

Sauce à l'Absinthe du Jura et poivre rose ½ fr 27.50 fr. 38.00

Terrine de gibier et foie gras de canard, aux pistaches et airelles ½ fr. 32.00

Carpaccio de Thon aux pommes vertes et gingembre confit ½ fr. 26.00 fr. 36.00

Carpaccio de saumon et noix de St Jacques au grapefruit rose ½ fr. 26.50 fr. 37.00

Saladine d'écrevisses à la mangue et au sésame grillé ½ fr. 25.50 fr. 36.00

Risotto aux écrevisses, pamplemousse rose et beurre citronné ½ fr. 26.00 fr. 38.00

Risotto Impériale (morilles et parfumé à la truffe) ½ fr. 25.00 fr. 39.00

Paccheri aux gambas, sauce au safran et limette ½ fr. 26.00 fr. 37.00

Penne à l'Arrabiata (tomates, piment et basilic frais) ½ fr. 19.00 fr. 27.00

Papardelle à l'émincé de gibier ½ fr. 27.00 fr. 38.00

Filets de perche Belle-meunière ou sabayon citron vert fr. 42.00

Sauté de Gambas au curry thai fr. 45.00

Filet de loup aux agrumes fr. 51.00

Filet d'Omble Chevalier au Dézaley "Grand cru" fr. 51.00

Escalopines de veau au Limoncello et au thym fr. 49.00

Suprême de poularde aux morilles fr. 42.00

Filet de bœuf, sauce café de Paris ou Béarnaise ou morilles (supl-fr.4.-) fr. 55.00

Tartare de bœuf, toast et pommes frites fr. 43.00

Civet de chevreuil façon Grand-mère fr. 42.00

Médallions de cerf, sauce Grand Veneur fr 57.00

Selle de Chevreuil aux 2 sauces (Pour 2 personnes minimum et sur commande) fr. 68.00

Garnitures : Pommes frites ou vapeur, riz basmati, tagliatelle, gratin Dauphinois et légumes. / Garniture Chasse.

Provenances des viandes et poissons : Perches (Estonie) Loup (Grèce) Gambas (Vietnam) Thon (Pacifique) Ecrevisses (Hongrie) Omble (Italie) Veau (Suisse) Bœuf Paraguay/Argentine) Poularde/canard (France) Cerf et Chevreuil (Autriche)
Pain baguette blanche (Suisse) Pain sans gluten (Suisse) Pain Grisha aux fruits (Suisse) Pain toast (Suisse)



Menu Diane

fr.84

Terrine de gibier au foie gras de canard
Aux pistaches et aux airelles

★ ★ ★

Médallions de cerf, Grand Veneur

★ ★ ★

Dessert au choix ou fromages

½ fr. 8.50

½ fr. 11.50 fr. 18.00

½ fr 14.00 fr. 19.00

½ fr 18.50 fr. 26.00

½ fr. 34.00

½ fr 27.50 fr. 38.00

½ fr. 32.00

½ fr. 26.00 fr. 36.00

½ fr. 26.50 fr. 37.00

½ fr. 25.50 fr. 36.00

½ fr. 26.00 fr. 38.00

½ fr. 25.00 fr. 39.00

½ fr. 26.00 fr. 37.00

½ fr. 19.00 fr. 27.00

½ fr. 27.00 fr. 38.00

TVA, incluse dans nos prix

Rue du Port 7 - 1009 Pully - Tél. 021 728 78 78 - contact@pulllyport.ch - www.pulllyport.ch