

Menu Plaisir

fr.70.00

Carpaccio de thon à la grenade

Et dent de lion

* * *

Filet de Turbot au safran et limette

* * *

Dessert du jour

Menu Général Guisan

fr.82.00

Terrine de foie gras de canard

Au vin doux de Monbazillac

* * *

Filet de bœuf, sauce aux morilles

* * *

Dessert au choix ou fromages

<i>Salade verte</i>	½ fr.	8.50	
<i>Salade mêlée</i>	½ fr.	11.50	fr. 18.00
<i>Velouté d'artichauts au vieux pecorino</i>			
<i>Et ses croutons aux fines herbes</i>	½ fr.	14.50	fr. 19.50
<i>Soupe de poissons, croutons à l'ail, rouille et Gruyère râpé</i>	½ fr.	18.00	fr. 25.50
<i>Terrine de foie gras de canard au vin doux de Monbazillac</i>	½ fr.	34.00	
<i>Saladine de dent de lion aux écrevisses, pesto rosso, noix de cajou</i>	½ fr.	27.50	fr. 38.00
<i>Carpaccio de thon à la grenade et dent de lion</i>	½ fr.	26.50	fr. 37.00
<i>Salade de dent de lion au Xérès (lardons, croutons et œuf)</i>	½ fr.	21.50	fr. 30.50
<i>Carpaccio de bœuf et dent de lion, straciatella de burrata</i>	½ fr.	26.50	fr. 37.00
<i>Risotto aux écrevisses, pamplemousse rose au beurre citronné</i>	½ fr.	25.50	fr. 37.00
<i>Risotto Impériale (morilles et parfumé à la truffe)</i>	½ fr.	25.00	fr. 39.00
<i>Mezze-maniche aux gambas, sauce au safran et limette</i>	½ fr.	26.50	fr. 38.00
<i>Paccheri aux aubergines, tomates, basilic,</i>			
<i>Et straciatella de burrata aux pistaches torréfiées</i>	½ fr.	25.50	fr. 36.00
<i>Penne à l'Arrabiata (tomates, piment et basilic frais)</i>	½ fr.	19.00	fr. 27.00
<i>Feuilleté aux gambas et noix de St. Jacques</i>			
<i>Sauce à l'Absinthe du Jura et poivre rose</i>	½ fr.	27.50	fr. 38.00
<i>Filets de perche Belle-meunière ou sabayon citron vert</i>			fr. 43.00
<i>Sauté de Gambas au curry thai</i>			fr. 45.00
<i>Filet de Turbot au safran et limette</i>			fr. 52.00
<i>Escalopines de veau au Limoncello et au thym</i>			fr. 49.00
<i>Suprême de poularde aux morilles</i>			fr. 42.00
<i>Filet de bœuf, sauce café de Paris ou Béarnaise ou morilles (supl.-fr.4.-)</i>			fr. 55.00
<i>Tartare de bœuf, toast et pommes frites</i>			fr. 43.00
<i>Saltimbocca de caille à la Romana sur un lit de risotto safrané</i>			fr. 43.00

Garnitures : Pommes frites ou vapeur, riz basmati, risotto, tagliatelle, gratin Dauphinois et légumes.

Provenances des viandes et poissons : Perches (Estonie) Gambas (Vietnam) Ecrevisses (Hongrie) Turbot (Atlantique)

Veau (Suisse) Bœuf (Paraguay/Argentine) Poularde/canard /caille (France) Porc (Suisse)

Les origines de nos pains

Pain baguette blanche (Suisse) Pain sans gluten (Suisse) Pain Grisha aux fruits (Suisse) Pain toast (Suisse)

TVA, incluse dans nos prix

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