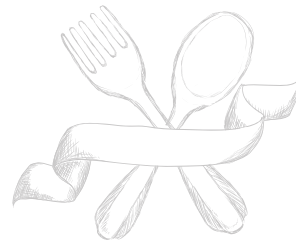


PAYERNE LAND RESTAURANT



ENTRÉE

- Salade verte*.....7fr
Salade mêlée.....9fr
Salade Caprese, tomates, Bufala, olives.....9fr
Autres propositions selon saison : potage, velouté, feuilleté etc

PLAT

DÈS 10 PERSONNES

- Chinoise Glareyarde viande de boeuf 300g*.....49fr
servie avec divers légumes de saison et pommes de terre rissolées
- Chinoise boeuf 300g*.....42fr
servie avec divers légumes de saison et pommes de terre rissolées
- Filet de boeuf 250g café de paris ou sauce au poivre*.....48fr
servie avec divers légumes de saison et accompagnements (sauce aux morilles supp. de 5.-)
- Fondue fromage moitié-moitié*23fr
- Raclette à discrétion*.....29fr
- Émincé de poulet, légumes avec riz ou frites*.....28fr
- Buffet de pâtes 2 sauces à choix*.....24fr

Grillades

(dès 10 pers.)

32fr

*Saucisse de veau et
schubling
Tranche de porc et steak
de poulet
riz, pommes de terre
rissolées et légumes*

Grillades du Chef

(dès 30 pers.)

40fr

*Saucisse de veau ou
schubling
Steak de poulet
Tranche de porc
Tranche de boeuf
riz, pommes de terre
rissolées et légumes*

Buffet Campagnard

(dès 30 pers.)

38fr

*Rôti de porc,
sauce du chef
Emincé de poulet
riz, pommes de terre
rissolées et légumes*

Assiette végétarienne.....29fr

*-Filet de saumon, riz et légumes
-Pâtes à la truffe noir d'été
ou autres menus sur demande*

DESSERT

- Dessert maison*.....8fr
*Tiramisu, Panna Cotta, Crème brûlée
crumble, cheesecake*
-Meringue crème double.....9fr
-Glace artisanale.....5fr