

Restaurant
CAVE VAUDOISE

JACKY BAUDAT
Gérant



DIVINUM MORGES

29 mars – 3 avril 2023

METS FROIDS

Salade d'accompagnement	6.-
Salade paysanne (salade mêlée, lardons, croutons, tomates, œuf)	24.-
Assiette de jambon à l'os, saucisson vaudois, salade de pommes-de-terre	25.-
Assiette Apéro (charcuterie diverse du terroir)	18.-
Les 4-heures de la Cave (tomme de Rougemont, saucisson sec et pain)	12.-

METS CHAUDS

Boucle de saucisse aux choux avec papet aux poireaux	26.-
Jarret de porc avec salade de pommes-de-terre et haricots secs	25.-
Saucisson chaud entier avec salade de pommes-de-terre	24.-
Saucisse à rôtir avec sauce aux oignons, choux rouges et pommes-frites	24.-
Entrecôte de bœuf nature, pommes frites et salade	34.-
Entrecôte de bœuf café de Paris ou sauce moutarde, pommes-frites et salade	35.-
Filets de perches meunières, sauce tartare, pommes-frites, salade	38.-
Fondue au fromage « CAVE VAUDOISE »	27.-
Portion de pommes-frites	7.-

DESSERTS

Tartelettes au citron (maison)	5.-
Meringues crème double	8.-
- avec une boule de glace à choix (vanille, fraise, chocolat)	10.-
- avec deux boules de glace	12.-
Une boule de glace à choix (vanille, fraise, chocolat)	3.50

Provenance de la viande : Suisse

Provenance des filets de perches : Allemagne, Estonie

Les cartes de crédits sont acceptées.

TVA 7.7% incluse

VIN BLANC

- Appellation d'origine contrôlée – millésime 2021 - 2022

		70/75 cl CHF	35/37.5 cl CHF
La Côte	Domaine de Sarraux Dessous, Grand Cru, Chasselas Bolle & Cie SA, Morges	34.-	18.-
Lavaux	St-Saphorin Planète, Chasselas Cave du Château de Glérolles, St-Saphorin	38.-	21.-
Lavaux	Epresses, La République, Chasselas Patrick Fonjallaz, Epresses	38.-	20.-
Lavaux	Chardonne, Cure d'Attalens, Grand Cru, Chasselas Obrist SA, Vevey	43.-	24.-
Dézaley	Dézaley-Marsens Grand Cru « De la Tour », Chasselas Les Frères Dubois SA, Cully	48.-	26.-
Chablais	Chant des Resses, Grand Cru, Chasselas Artisans Vignerons d'Yvorne, Yvorne	37.-	22.-

VIN ROSÉ VAUDOIS

- Appellation d'origine contrôlée – millésime 2022

		70/75 cl CHF	35/37.5 cl CHF
La Côte	Les Chaumes, Œil-de-Perdrix Cave de la Côte, Tolochenaz	38.-	24.-

VIN ROUGE

- Appellation d'origine contrôlée -

		70/75 cl CHF	35/37.5 cl CHF
La Côte	Gamaret/Garanoir « Expression », 2021 Cave de la Côte Tolochenaz	44.-	28.-
La Côte	La Licorne, Grand Cru, Pinot Noir, 2021 Bolle & Cie SA, Morges	34.-	18.-
La Côte	Servagnin (Pinot Noir de Servagnin), 2020 Vin de Morges (Cave de la Côte, Tolochenaz)	49.-	

		70/75 cl CHF	35/37.5 cl CHF
Lavaux	Plant Robert de Lavaux, 2021 Patrick Fonjallaz, Epesses	45.-	24.-
Lavaux	St. Saphorin, Pinot Noir , 2020 Cave du Château de Glérolles, St-Saphorin	40.-	22.-
Dézaley	Dézaley Grand Cru, Versailles, Gamay d'Arcenant, 2020 Les Frères Dubois SA, Cully	48.-	
Lavaux	Chardonne, Cure d'Attalens Rouge, 2022 assemblage rouge Obrist SA, Vevey	43.-	24.-
Chablais	Feu d'Amour, Pinot Noir, 2022 Artisans Vignerons d'Yvorne, Yvorne	38.-	22.-
	1 Ballon de vin blanc, rosé ou rouge du jour	CHF 6.-/1 dl	
	1 Ballon de Servagnin	CHF 7.-/1 dl	

BOISSONS sans alcool CHF

Henniez verte ou bleu	33 cl	4.50
Thé froid	33 cl	4.50
Coca-Cola	33 cl	4.50

BIÈRES CHF

Bière « Boxer »	25 cl	5.-
Bière sans alcool « Feldschlösschen »	33 cl	5.-

BOISSON CHAUDES CHF

Thé, café, expresso		3.80
---------------------	--	------

EAU DE VIE (petites fioles) – 2.0 cl CHF

Pommes	43°	7.-
Pruneau	43°	7.-
Kirsch	43°	7.-

