

CARTE BELLE SAISON

SALADES

	<i>petite</i>	<i>grande</i>
Verte	05.00	08.00
Mêlée	08.00	14.00
Végétarienne <i>Crudités et lentilles</i>	12.00	16.00
Campagnarde <i>Verte, œuf, croûtons, fromage, lardons et pommes grenailles</i>	17.00	21.00
Chèvre <i>Verte, noix, chèvre gratiné sur toast, miel</i>	17.00	21.00
Italienne <i>Tomates, burrata, rucola</i>	17.00	21.00
Poulet <i>Verte, poulet, maïs, croûtons</i>	19.00	23.00
Saumon <i>Verte, saumon fumé et toast</i>	21.00	25.00
Les îles <i>Verte, crevettes, cajoux, avocat, pamplemousse et piment</i>	21.00	25.00
IENA <i>Verte, foie gras de canard poêlé, pommes grenaille, pommes flambées au Calvados</i>	23.00	27.00
ENFANTS <i>Jusqu'à 12 ans</i>		
Pâtes Napoli	10.00	
Pâtes Bolognese	12.00	
Chicken nuggets & frites	12.00	
Hamburger de bœuf <i>sauce cocktail & frites</i>	12.00	

VIANDES

Petite salade en entrée

A choix : Pâtes, frites, riz ou pommes grenaille et légumes

Rack de porc	25.00
<i>Caramélisé, cuit à basse température</i>	
Pavé de Kangourou	26.00
Pièce du boucher <i>Steak de bœuf de la Ferme Gourmande à Salavaux</i>	30.00
IENA Tartare <i>Tartare de bœuf coupé au couteau, sauce du chef et œuf</i>	30.00
Steak végétarien <i>Steak de soja</i>	25.00
Sauce à choix :	<ul style="list-style-type: none"> - Café de Paris - Barbecue - Morilles (supplément 4.-)

POISSONS

Petite salade en entrée

A choix : Pâtes, frites, riz ou pommes grenaille

Filets de rouget	32.00
<i>Grillés à l'huile d'olive</i>	
Filets de perche meunière	35.00
<i>Beurre citronné et sauce tartare</i>	
Poêlée de Saint-Jacques et crevettes	36.00
<i>Au beurre de homard</i>	

PROVENANCE DES VIANDES & POISSONS

Voir page suivante

CARTE BELLE SAISON

HAMBURGERS

Servis avec frites et crudités

Classique	20.00
<i>Pain sésame, burger black Angus, sauce cocktail</i>	
Végétarien	22.00
<i>Pain sésame, burger de soja, sauce cocktail</i>	
Cheese	22.00
<i>Pain sésame, burger black Angus, fromage et sauce cocktail</i>	
Bison d'Avenches	23.00
<i>Pain noir, burger de bison d'Avenches, sauce cocktail</i>	
IENA Burger	26.00
<i>Pain brioche, foie gras poêlé, pomme, rucola et figue</i>	
Deux saumons	26.00
<i>Pain brioche, escalope de saumon, saumon fumé et beurre de homard</i>	

PÂTES

	<i>petite</i>	<i>grande</i>
Napoli	13.00	17.00
Pesto	15.00	19.00
Bolognese	16.00	20.00
Bolognese végétarienne	16.00	20.00
IENA	19.00	23.00
<i>Crevettes décortiquées, safran et crème</i>		
Morilles	20.00	24.00
<i>Crème relevée au Brandy</i>		

SPÉCIALITÉS DU WEEK-END

(Non-disponible les jours de manifestations)

Les vendredis soir

Filets de perche meunière et frites	29.00
<i>Servis avec une salade mélée en entrée</i>	

Filets de perche sauce morilles et frites	33.00
<i>Servis avec une salade mélée en entrée</i>	

Du vendredi soir au dimanche midi

Fondue bourguignonne (dès 2 pers)	33.00
<i>Salade mélée</i>	
<i>250gr de viande de bœuf, sauces et frites</i>	

Supplément 100gr de bœuf	09.00
---------------------------------	-------

PROVENANCE DES VIANDES & POISSONS

SUISSE: bœuf, poulet, porc, bison | AUSTRALIE: kangourou
 HONGRIE OU FRANCE: foie gras | POLOGNE: nuggets
 NORVÈGE: saumon | PACIFIQUE: Saint-Jacques
 LITUANIE: perche | VIETNAM: rouget, crevettes