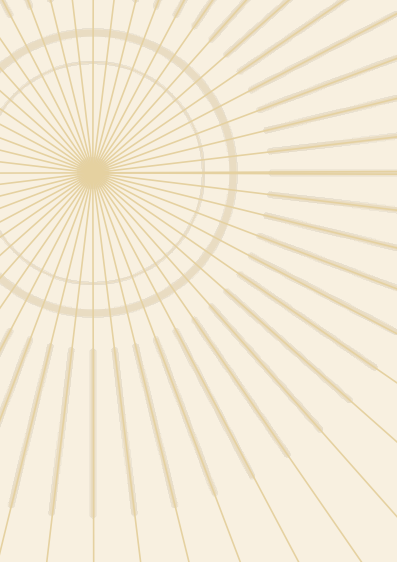




AU SOLEIL DE CHÂTILLON

Notre Carte

- Cuisine de brasserie, produits frais et de saison -

NOS ENTRÉES FROIDES

La Salade du Soleil

CHF 8.-

Vitello Tonnato

Fines tranches de veau, sauce thon-câpres

CHF 22.-

Salade César

Poulet grillé / Bacon

CHF 18.-

NOS ENTRÉES CHAUDES

Escargots du Mont d'Or

Beurre maison

6 pcs 15.- | 12 pcs 28.-

Œuf de Bassecourt mollet frit

Poêlée de chanterelles, sauce à la ciboulette

CHF 20.-

PETITS CHEFS

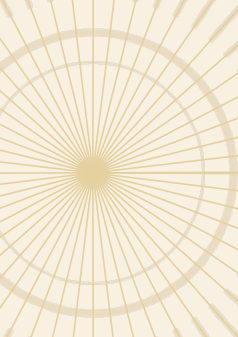
Suggestion du moment

Moins de 7 ans : le prix du menu correspond à leur âge

De 7 à 12 ans : CHF 12.-

Tous nos prix sont TVA 8,1% incluse

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais et de saison



AU SOLEIL DE CHÂTILLON

Notre Carte

- Cuisine de brasserie, produits frais et de saison -

LES SAVEURS MARINES

Poulpe de roche poêlé à l'ail et au persil

CHF 38.-

Écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

Gambas poêlées en persillade et citron

CHF 28.-

Courgettes et tomates cerises confites, croûtons à l'ail

Saumon à l'unilatéral

CHF 36.-

Écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches, vierge de tomates

NOS VIANDES

Magret de canard rôti

CHF 34.-

Poêlée de légumes du marché, jus au miel et romarin

Le Colombin de Volaille

CHF 32.-

Volaille roulée, cœur de gruyère fondant, légumes du marché, crème aux herbes

Entrecôte façon Chateaubriand

CHF 43.-

Sauce Chateaubriand, fleur de sel de Galice | Suppl. foie gras poêlé + CHF 10.-

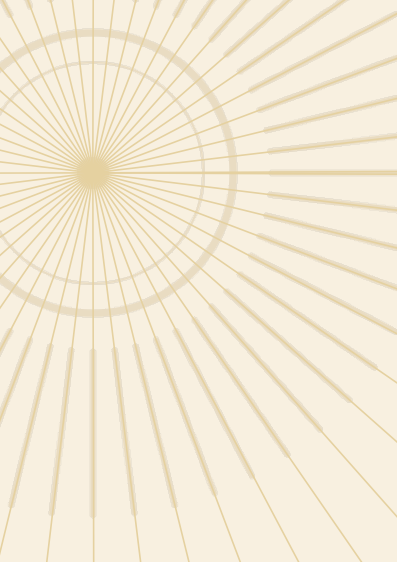
Tartare de bœuf classique

CHF 35.-

Accompagné, au choix, de frites maison ou d'une salade de pommes de terre.

Tous nos prix sont TVA 8,1% incluse

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais et de saison



AU SOLEIL DE CHÂTILLON

Notre Carte

- Cuisine de brasserie, produits frais et de saison -

NOS DESSERTS MAISON

Coup de Soleil

CHF 12.-

Sorbet abricot-romarin, Abricotine

Panna cotta à l'amande

CHF 14.-

Mûres fraîches

Crème brûlée vanille

CHF 12.-

Vanille givrée de Madagascar

Fraise Melba

CHF 12.-

Glace vanille, coulis fruits rouges

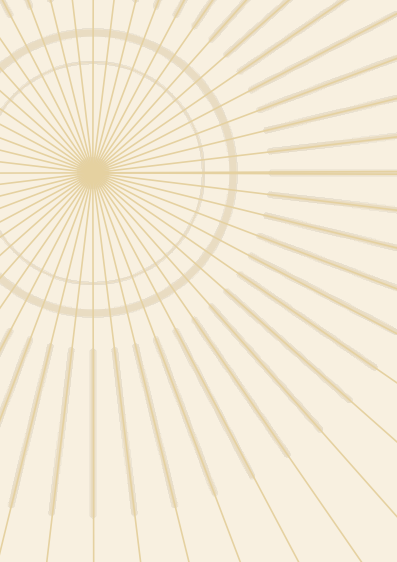
L'iconique cabosse en trompe l'œil

CHF 14.-

Chocolat grand cru, fleur de sel

Tous nos prix sont TVA 8,1% incluse

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais et de saison



AU SOLEIL DE CHÂTILLON

Notre Carte

- Cuisine de brasserie, produits frais et de saison -

L'Incontournable

- Notre menu signature -

ENTRÉE

Œuf de Bassecourt mollet frit

Poêlée de chanterelles, sauce à la ciboulette

PLAT

Entrecôte façon Chateaubriand

Sauce Chateaubriand, fleur de sel de Galice

DESSERT

L'iconique cabosse en trompe l'œil

Chocolat grand cru, fleur de sel

Menu en trois services

CHF 69.-

Tous nos prix sont TVA 8,1% incluse

Tous nos plats sont préparés avec des produits frais et de saison