

**L'équipe du Café Fédéral se
fait un plaisir de vous renseigner
pour toutes demandes de menus
personnalisés pour fêtes
et divers sorties, événements,
etc...**

A bientôt

**Café Fédéral de Curtilles
Tel: 021 906 73 03**

Menu n°1

Salade gourmande

Avocat, crevette, jambon cru, haricots verts

* * * * *

Filet de rouget à la ciboulette

sur sa fondue de poireaux

* * * * *

Filet mignon de porc grillé

sauce moutarde de Meaux

Tagliatelles "maison", jardinière de légumes

* * * * *

Salade fruit "maison"

Menu 54 frs

Vin conseillé: 5 Cépages cave de Bonvillard 2017 39.00

Menu n°2

Salade de saumon cru

mariné à l'aneth

* * * * *

**Agnolotti de gambas
à la mousse de saumon**

sauce "homardine"

* * * * *

Filet de bœuf aux morilles

Gratin dauphinois, tomates grillée aux herbes

* * * * *

Soufflé glacé au Grand-Marnier

Menu 58 frs

Vin conseillé: Pinot noir Vaudois « le Poète » 2017 41.00

Menu n°3

Feuilleté aux champignons

* * * * *

Paupiette de saumon "maison"

sur lit de verdure

* * * * *

Escalopine de veau au basilic

Riz safrané, carottes au beurre

* * * * *

Tiramisü

Menu 54 frs

Vin conseillé: Cormalin AOC 2008 41.00

Menu n° 4

Salade landaise

Magret de canard fumé, gésiers, foie gras

* * * * *

Fazzoletti "maison"

sauce tomate et basilic

* * * * *

Carré de veau rôti sauce forestière

Gratin, dauphinois, jardinière de légumes

* * * * *

Tarte aux pommes chaude
et sa boule de glace vanille

Menu 54frs

Vin conseillé: Vacqueras AOC « Dentelles de Talabot »

2015 48.00

Menu n°5

Terrine de campagne

sur son lit de salade

* * * * *

Feuilleté de fruit de mer

sauce safran

* * * * *

Suprême de poulet au basilic

Pommes duchesse, tomates grillées

* * * * *

Flan caramel

Menu 45frs

Vin conseillé: Gamaret-Garanoir 2018 43.00

Menu n°6

Feuilleté aux champignons

* * * * *

Paupiette de saumon " maison"
sur lit de verdure

* * * * *

Escalopine de veau à la crème

Spaghetti tricolore "maison" Brocolis au beurre

* * * * *

Omelette Norveigienne

Menu 49frs

Vin conseillé: Morgon Hospices Beaujeu 2018 38.50

Menu n°7

Salade du berger

fromage de chèvre fondue sur son toast

* * * * *

Carré de porc rôti et son jus

Pommes rissolées, courgettes poêlées

* * * * *

Gâteau 3 chocolats, sauce anglaise

Menu 36frs

Vin conseillé: Domaine de Fontenelles 2015 32.00

Menu n° 8

Terrine de campagne
et son lit de salade mêlée

* * * * *

Emincé de poulet au curry rouge

Riz aux petits légumes

* * * * *

Profiteroles sauce chocolat

Menu 32frs

Vin conseillé: Primitivo Puglia 2016 32.00

Menu n°9

Salade gourmande

copeaux de foie gras, haricots vert, champignon,
magret de canard fumé

* * * * *

Panaché de loup de mer et rouget au
citron vert sur sa fondue de poireaux

* * * * *

Magret de canard rôti

aux 2 poivres

Pommes duchesse, jardinière de légumes

* * * * *

Moelleux au chocolat crème vanille

Menu 61frs

Vin conseillé: Barolo DOC 2014 57.00

Menu n°10

Salade mêlée

* * * * *

Entrecôte Parisienne

sauce aux 2 poivres

Gratin dauphinois, petit pois carottes

* * * * *

Flan caramel

Menu 31frs

Vin conseillé: Bardolino Classico 2016 31.50

Menu n°11

Salade mêlée

* * * * *

Duo de Pates "maison"

Fazzoletti à la crème, lasagne

* * * * *

Tiramisu

Menu 28 frs

Vin conseillé: Cabernet Sauvignon California 2015 29.50

Menu n°12

Salade tricolore

tomate, mozzarella, avocat, jambon cru

* * * * *

Suprême de poulet aux champignons

Pommes boulangères, tomates provençal

* * * * *

Vacherin glacé

Menu 35frs

Vin conseillé: Primitivo Puglia 2008 32.00