

# *Toute l'équipe du Café Fédéral de Curtilles*

*se fait un plaisir de vous renseigner et conseiller  
pour toutes vos demandes de menus personnalisés  
(mariage, baptême, communion, repas d'affaires,  
banquets, anniversaires ou autres événements divers)*

*Nos menus sont composés d'ingrédients de saison  
renseignez-vous sur leur disponibilité.*

*Sur réservation à partir de 8 personnes.*

*Notre restaurant peut accueillir jusqu'à 50 personnes.*

*A votre service : les Pellegrini's*

*Pour vos réservations : 021 906 73 03*

## Menu numéro 1

### *Salade gourmande*

*Avocat, crevettes, 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 fraîches, jardinière de légumes*

★ ★ ★ ★ ★

### *Salade de fruits fraîche*

*Menu 56.- frs*

*Vin conseillé : 5 Cépages Cave de Bonvillars AOC 2020 39.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*



## Menu numéro 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 grillées aux herbes*

★ ★ ★ ★ ★

*Soufflé glacé au Grand-Marnier*

*Menu 59.- frs*

*Vin conseillé : Pinot noir Vaudois le Poète 70 cl 2020 41.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*

## Menu numéro 3

*Feuilleté aux champignons*

★ ★ ★ ★ ★

*Paupiette de saumon fait maison*

*sur lit de verdure*

★ ★ ★ ★ ★

*Escalopine de veau au basilic*

*Riz safrané, carottes au beurre*

★ ★ ★ ★ ★

*Tiramisu*

*Menu 55.- frs*

*Vin conseillé : Cornalin AOC 2019*

*41.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*



## Menu numéro 4

*Salade landaise*

*Magret de canard fumé, gésiers, foie gras*

★ ★ ★ ★ ★

*Fazzoletti frais*

*sauce tomate et basilic*

★ ★ ★ ★ ★

*Carré de veau rôti sauce forestière*

*Gratin, dauphinois, jardinière de légumes*

★ ★ ★ ★ ★

*Tarte aux pommes maison chaude*

*et sa boule de glace vanille*

*Menu 59.- frs*

*Vin conseillé : Vacqueyras AOC Dentelles de Talabot 2016 48.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*

## Menu numéro 5

*Terrine de campagne*

*et sa petite salade mêlée*

★ ★ ★ ★ ★

*Feuilleté de fruit de mer*

*sauce safran*

★ ★ ★ ★ ★

*Suprême de poulet au basilic*

*Pommes duchesse, tomates grillées*

★ ★ ★ ★ ★

*Flan caramel maison*

*Menu 46.- frs*

*Vin conseillé : Gamaret-Garanoir Cave de Bonvillars AOC 2020 43.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*



## Menu numéro 6

*Feuilleté aux champignons*

\* \* \* \* \*

*Paupiette de saumon fait maison*

*sur lit de verdure*

\* \* \* \* \*

*Escalopine de veau à la crème*

*Spaghetti tricolore frais, brocolis au beurre*

\* \* \* \* \*

*Omelette Norvégienne*

*Menu 53.-frs*

*Vin conseillé : Morgon Hospices de Beaujeu 2020 38.50 frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*

## Menu numéro 7

### *Salade du berger*

*Fromage de chèvre fondu sur son toast*

★ ★ ★ ★ ★

### *Carré de porc rôti et son jus*

*Gratin dauphinois, légumes*

★ ★ ★ ★ ★

### *Profiteroles maison 3 parfums*

*sauce chocolat*

*Menu 39.- frs*

*Vin conseillé : Domaine de Fontenelles 2015 32.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*



## Menu numéro 8

*Terrine de campagne*

*et sa petite salade mêlée*

★ ★ ★ ★ ★

*Émincé de poulet au curry rouge*

*Riz aux petits légumes*

★ ★ ★ ★ ★

*Flan caramel maison*

*Menu 34.- frs*

*Vin conseillé : Bardolino Classico Beretta DOC 2017 31.50 frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*

## Menu numéro 9

### *Salade gourmande*

*copeaux de foie gras, haricots verts, champignons,  
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 et crème vanille*

*Menu 65.- frs*

*Vin conseillé : Barolo DOC 2015 57.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*



## Menu numéro 10

*Salade mêlée*

★ ★ ★ ★ ★

*Entrecôte de cheval*

*sauce aux 2 poivres*

*Gratin dauphinois, petits pois et carottes*

★ ★ ★ ★ ★

*Flan caramel maison*

*Menu 36.- frs*

*Vin conseillé : Bardolino Classico Beretta 2017 31.50 frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*

# Menu numéro 11

*Salade mêlée*

★ ★ ★ ★ ★

*Duo de pâtes fraîches*

*Fazzoletti à la crème, lasagne*

★ ★ ★ ★ ★

*Tiramisu*

*Menu 30.- frs*

*Vin conseillé : Cabernet Sauvignon California 2015 29.50 frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*



## Menu numéro 12

### *Salade tricolore*

*tomates, mozzarella, avocat, jambon cru*

★ ★ ★ ★ ★

### *Suprême de poulet aux champignons*

*Pommes boulangères, tomates provençales*

★ ★ ★ ★ ★

### *Vacherin glacé*

*Menu 38.- frs*

*Vin conseillé : Primitivo Puglia 2017 32.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*

## Menu numéro 13

### *Salade du berger*

*Fromage de chèvre fondu sur son toast*

★ ★ ★ ★ ★

### *Filet de perche meunière sauce tartare*

*(ou fleur de thym, ou pêcheur  
avec supplément de 2.- frs par personne)*

*Pommes frites, bouquetière de légumes*

★ ★ ★ ★ ★

### *Tartelette maison aux fruits*

*Menu 43.- frs*

*Vin conseillé : Primitivo Puglia 2017 32.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*



## Menu numéro 14

### *Salade périgourdine*

*Magret de canard fumé, gésiers confits, copeaux de foie gras*

★ ★ ★ ★ ★

### *Feuilleté d'asperges, pleurotes et saumon au safran*

★ ★ ★ ★ ★

### *Filet d'agneau au Wasabi*

*pommes duchesse, jardinière de légumes*

★ ★ ★ ★ ★

### *Tiramisu*

*Menu 67.- frs*

*Vin conseillé : Châteauneuf-du-Pape 2015 88.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*

## Menu numéro 15

### *Salade périgourdine*

*Magret de canard fumé, gésiers confits, copeaux de foie gras*

★ ★ ★ ★ ★

### *Filet mignon de porc aux morilles*

*pommes duchesse, jardinière de légumes*

★ ★ ★ ★ ★

### *Profiteroles maison 3 parfums*

*sauce chocolat*

*Menu 54.- frs*

*Vin conseillé : Saint Émilion Côtes du Gros Caillou 2016 42.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*



## Menu numéro 16

*Saumon cru mariné à l'aneth  
et sa petite salade*

★ ★ ★ ★ ★

*Magret de canard rôti aux 2 poivres  
Gratin dauphinois, jardinière de légumes*

★ ★ ★ ★ ★

*Vacherin Glacé  
Griottes, abricot, nougat glacé*

*Menu 51.- frs*

*Vin conseillé : 5 Cépages Cave Bonvillars AOC 2020 39.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*

## Menu numéro 17

*Soupe de Courge (en saison)*

★ ★ ★ ★ ★

*Feuilleté aux champignons*

★ ★ ★ ★ ★

*Panaché de saumon et sole à la fleur de thym*

*Timbale de riz safrané, légumes*

★ ★ ★ ★ ★

*Tarte aux pommes maison chaude*

*et sa boule de glace*

*Menu 53.- frs*

*Vin conseillé : Cornalin AOC 2019 41.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*



## Menu numéro 18

*Salade d'asperges  
et saumon cru mariné à l'aneth*

\* \* \* \* \*

*Filet d'agneau à la fleur de thym  
pommes dauphine, jardinière de légumes*

\* \* \* \* \*

*Profiteroles maison 3 parfums  
sauce chocolat*

*Menu 54.- frs*

*Vin conseillé : Gigondas le Haut des Dentelles AOC 2019 52.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*

## Menu numéro 19

*Feuilleté d'asperges  
et pleurottes safranées*

\* \* \* \* \*

*Escalope de saumon à l'oseille  
sur son lit d'épinards, timbale de riz aux petits légumes*

\* \* \* \* \*

*Tarte aux pommes chaude maison  
et sa boule de glace*

*Menu 49.- frs*

*Vin conseillé : Morgon Hospices de Beaujeu 2020 38.50 frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*



## Menu numéro 20

### *Salade du berger*

*Fromage de chèvre fondue sur son toast*

★ ★ ★ ★ ★

### *Jambon à l'os et son jus*

*Gratin dauphinois, légumes*

★ ★ ★ ★ ★

### *Vacherin glacé*

*Griottes, abricot, nougat glacé*

*Menu 40.- frs*

*Vin conseillé : Primitivo Puglia 2017 32.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*

## Menu numéro 21

*Fazzoletti au jambon cru*

★ ★ ★ ★ ★

*Suprême de poulet forestière*

*Pommes boulangères, légumes*

★ ★ ★ ★ ★

*Tarte Tatin maison*  
*et sa boule de glace*

*Menu 40.- frs*

*Vin conseillé : Syrah du Valais AOC 2018 39.- frs*

*Provenance de nos viandes et poissons : voir nos ardoises*