

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 mée

★ ★ ★ ★ ★

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