

| LES ENTRÉES | | LE COIN VIANDE | |
|---|-----------|---|--------|
| Salade verte | 5 | L'entrecôte de bœuf 200g | 35 |
| Salade mêlée | 9 / 21 | Frites et salade | |
| Aux fruits et légumes du marché | | Les Ribs de porc 300g | 35 |
| Tartare végé | 14 | Sauce BBQ maison et frites | |
| LE COIN BURGER | | LES SUPPLÉMENTS | |
| Le Classique | 17 / 21 | Lard fumé de chez Philou | 2 |
| Viande hachée de Begnins, sauce Calypso et tartare de tomates | | Lard de Begnins grillé | 4 |
| Le Fermier | 21 / 25 | Œuf | 3 |
| Viande hachée de Begnins, sauce Calypso, gruyére d'alpage et lard fumé de chez Philou | | Oignons frits | 1.50 |
| Le Poulet | 23 / 27 | LE COIN ENFANT | |
| Cuisses de poulet désossées cuisson au miel et jus de veau fait maison, tartare de | | Steak haché de bœuf Frites et sauce tomate | 13 |
| tomate et oignons frits | | Trites et sauce tomate | |
| Le Doux Cochonetto | 24 / 28 | | |
| Porc cuisson basse température et sauce BBQ maison | | LE COIN DESSERT | |
| Le Pumba Croquant | 26 / 30 | Meringue et créme double | 8 |
| Lard de Begnins grillé assemblé à un | 20. 7 00. | Tarte « Au Cœur des Saveurs » | 8 |
| délicieux burger | | Bar à bonbons | 5 / 10 |
| Le Burrata végé Burrata, huile de basilic, orange, tartare | 25 / 30 | 7 pièces / 15 pièces | |

de tomates, tomates rôties, salade

Provenance des viandes : Suisse - Boucherie Chez Philou Begnins

Contact: lacuillere.event@gmail.com Instagram: LaCuillereRestaurant



BRUNCH DU DIMANCHE

L'équipe de La Cuillère est heureuse de vous accueillir pour bruncher les dimanches entre 10H00 et 15H00. Dans un souci de fraîcheur et de qualité nous vous invitons à réserver.

Nous proposons la formule suivante :

- 3 viennoiseries sucrées
- Beurre Confiture Miel Pain

Suivi de

• Formule végé Tartine de Fromage blanc onctueux, Guacamole & Oeufs brouillés

ou

Formule viandard
Lard fumé de Begnins, Saucisse de porc de Philippe & Oeufs brouillés

Pour suivre nos découvertes culinaires, dernières actualités et événements prévus n'hésitez pas à nous suivre sur Instagram **@LaCuillereRestaurant**!



INSPIRATION DU JOUR

Le Trick-Shot Fr. 22.–

Burger déstructuré aux 3 légumes et viande hachée à la tomate séchée Accompagné de pommes de terre grenaille Café compris

> Contact: <u>lacuillere.event@gmail.com</u> Instagram: <u>LaCuillereRestaurant</u>

Provenance des viandes : Suisse - Boucherie Chez Philou Begnins



FORMULE DU MATIN

| Café | Fr. 3,80.– |
|------------------------------------|------------|
| Jus d'orange | Fr. 4.– |
| | |
| Café Happy Hour | Fr. 2,90.– |
| 8H45 - 10H15 | |
| Café - Viennoiserie | Fr. 5.– |
| Café - Viennoiserie - Jus d'orange | Fr. 7.– |
| | |
| VIENNOISERIE | |
| Croissant | Fr. 2.– |
| Pain au chocolat | Fr. 2.– |
| Escargot à la cannelle | Fr. 2,50.– |
| Brioche Coquaing | Fr. 2,50.– |