

# LES PLATS

Viandes et poissons

Meat & fish dishes

Prix  
Etudiant  
Student price

Prix  
Public  
Public price



## Le Burger

### Pulled Pork Burger,

pain bun au maïs , pulled porc, cheddar,  
coleslaw, sauce barbecue, oignon frit , sucrine

*Servi avec 1 garniture au choix*

*Bun bread corn, pulled pork, cheddar,  
coleslaw, barbecue sauce, fried onion, sucrine*

*Served with 1 side dish of your choice*

*Provenance : porc – Suisse / Origin : pork – Switzerland*

*Allergènes / allergens : 1 – 3 – 7*

13.-

16.-



## La Pasta

**Tortellini Verde au basilic** , crème de Ricotta à la tomate séchée , émincé de viande de grison , cerneaux de noix , copeaux et chips de Grana Padano , tomates cerise rôti

*Tortellini Verde with basil, Ricotta cream with sun-dried tomato, sliced grison beef meat with walnut kernels, Grana Padano shavings and chips, roasted cherry tomatoes*

*Provenance : Boeuf – Suisse / Origin : Beef – Switzerland*

*Allergènes / allergens : 1 – 3 – 7 – 8*

14.-

17.-

La Table  
de Vallotton

**novae**  
Partisans du goût

# LES PLATS

viandes et poisson  
meat & fish

Prix  
**Etudiant**  
Student price

Prix  
**Public**  
Public price



## La pièce Fermière

**Araignée de veau 160gr** sauce Chimichurri

*Servi avec 2 garnitures au choix*

19.-

22.-

*Veal spider 160gr in Chimichurri sauce  
Served with 1 side dish of your choice*

*Provenance : Veau – Suisse / Origin : Veal– Switzerland  
Allergènes / allergens : aucun*



## La Pièce du Boucher

**Bavette de bœuf 160gr** sauce Bang-Bang

*Servi avec 2 garnitures au choix*

19.-

22.-

*Beef flank steak with Bang-Bang sauce  
Served with 1 side dish of your choice*

*Provenance : Boeuf – Suisse / Origin : Beef – Switzerland  
Allergènes / allergens : 5 – 6 - 11*

Garnitures au choix / *Side dishes of your choice :*

**Féculent : Mille-feuille de pomme de terre au beurre- thym ou Finger de polenta à l'Appenzeller**

**Légumes : Carottes glacées ou Purée de maïs grillé au lait de noisette ou Salade mêlée**

*Starch : Potato mille-feuille with butter and thyme / Finger of polenta with Appenzeller cheese*

*Vegetables: Glazed carrot / Roasted corn purée with hazelnut milk / Mixed salad*

La Table  
de Vallotton

**novaë**  
Partisans du goût

# LES PLATS

## Végétariens & vegan Vegetarian & vegan dishes



Prix  
**Etudiant**  
Student price

Prix  
**Public**  
Public price



### Le Burger Veggie

#### Spring burger,

pain bun au maïs, Tofu - moutarde, cheddar, coleslaw, sauce crème de moutarde à l'ancienne, oignon frit, sucrine

Servi avec **1 garniture au choix**

*Bun bread corn,, Tofu - mustard, cheddar, coleslaw, old-fashioned mustard cream sauce, fried onion, sucrine*

*Served with 1 side dish of your choice*

*Provenance : tofu – Suisse / Origin : tofu – Switzerland*

*Allergènes / allergens : 1 – 3 – 7 – 10*

13.-

16.-



### La Pasta Veggie

16.-

**Tortellini Verde au basilic**, crème de Ricotta à la tomate séchée, cerneaux de noix, copeaux et chips de Grana Padano, tomates cerise rôti

*Tortellini Verde with basil, Ricotta cream with sun-dried tomato, walnut kernels, Grana Padano shavings and chips, roasted cherry tomatoes*

*Allergènes / allergens : 1 – 3 – 7 – 8*

13.-

# LES PLATS

La Table  
de Vallotton

**novae**  
Partisans du goût

# Végétariens & vegan

## Vegetarian & vegan dishes



**Prix**  
**Etudiant**  
Student price

**Prix**  
**Public**  
Public price



### La Cocotte **Veggie**

17.- 20.-

Comme une blanquette à l'ancienne, poireau et carotte glacée , champignon , riz basmatie bio , Oeuf parfait

*Like an old-fashioned blanquette, glazed leek and carrot, mushroom, organic basmati rice, perfect egg*

*Allergènes / allergens : 7 – 8*



### L'Asiatique



17.- 20.-

Curry vert Thaï de légumes croquants, tofu soyeux, nouilles chinoise

*Thai green curry with crunchy vegetables, silky tofu and Chinese noodles*

*Allergènes / allergens : 1 - 6 – 11*

La Table  
de Vallotton

**novaë**  
Partisans du goût