

Chère clientèle,

Un grand merci d'avoir pensé au Restaurant du Port pour l'organisation de votre évènement. Vous trouverez ci-joint nos propositions de menus pour les groupes de 10 à 12 personnes maximum.

Un menu est composé de 3 plats (entrée, plat, dessert).

Pour profiter du prix menu « spécial » groupe, l'ensemble des convives mange le même menu. Mais si une personne du groupe n'aime pas un plat, vous avez bien évidemment la possibilité d'adapter le menu pour cette personne-là. Nous vous remercions de nous communiquer à l'avance les allergies ou intolérances.

De plus, à chaque période de l'année s'ajoute les produits de saison. Nous sommes à votre entière disposition pour vous conseiller ou répondre à vos souhaits particuliers.

Côté organisation, nous vous remercions de nous communiquer une semaine à l'avance le menu choisi, ainsi que le nombre de personnes.

Nous nous réjouissons de vous accueillir chez nous.

Famille Pantillon et son équipe

026 673 14 02 info@restaurantduport.ch

Pour information : les chiens ne sont pas admis dans les Salles-à-Manger

Liebe Gäste

Herzlichen Dank für Ihr Interesse bei uns einen Anlass zu organisieren.

Anbei finden Sie unsere Menü-Liste für Gruppen von 10 bis maximum 12 Personen.

Sie dürfen Ihr Menu selber zusammenstellen.

Ein Menu besteht aus drei Gängen (Vorspeise, Hauptgang, Dessert).

Um von einem Menu-Preis profitieren zu können, ist für die ganze Gruppe dasselbe Menu zu bestellen. Falls aber einzelne Personen ein Gericht nicht mögen, besteht selbstverständlich die Möglichkeit etwas zu wechseln. Wir sind Ihnen sehr dankbar, uns im Voraus zu informieren, falls jemand eine Allergie oder Intoleranz hat.

Je nach Jahreszeit bieten wir auch saisonale Gerichte an. Gerne beraten wir Sie bei speziellen Wünschen.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns das gewünschte Menu und die Personenanzahl bis spätestens eine Woche vor dem Anlass mitzuteilen.

Wir freuen uns, Sie bei uns im Restaurant du Port begrüßen zu dürfen.

Familie Pantillon mit ihrem Team

026 673 14 02 info@restaurantduport.ch

Information: Hunde sind im Speise-Saal nicht erlaubt.

Pendant la haute saison (avril-octobre), il est uniquement possible avec du poisson en plat.

En hiver vous pouvez aussi choisir un menu avec la viande.

Nous vous remercions d'avance:

Choisissez 3 plats: 1 entrée, puis 1 plat et 1 dessert.

N'oubliez pas : pour tout le groupe, le même menu !

Während der Hauptsaison (April-Oktober), gibt es ausschliesslich Menus mit Fisch als Hauptgang.

Im Winter ist es auch möglich ein Menu mit Fleisch zu wählen.

Wir bedanken uns im Voraus:

Wählen Sie 3 Gerichte aus: 1 Vorspeise plus 1 Hauptgang und 1 Dessert

Bitte für die ganze Gruppe das gleiche Menu !

Entrées

Salade verte	6.--
Salade mêlée	8.50
Salade de doucette à l'œuf, lardons et croûtons (selon saison)	12.--
Salade au magret de canard fumé, vinaigrette balsamique	16.--
Terrine au foie de volaille, chutney maison	16.--
Tartare de bœuf "du Port", toast et beurre	17.--
Consommé au Porto	8.--
Soupe de saison	9.-- /12.--
Bisque d'écrevisses CH (selon arrivage)	12.--
Filets de perche meunière 100g (portion entrée)	18.--

Poissons

Filets de perche meunière	36.--
Filets de perche "à la mode du chef "	38.--
Filets de perche aux chanterelles (selon saison)	42.--
Filet de féra, sauce vin blanc (selon arrivage)	34.--
Filet de sandre, sauce vin blanc (selon arrivage)	40.--
Filet de brochet, sauce vin blanc (selon arrivage)	40.--

Viandes (novembre-mars)

Filet mignon de porc, sauce aux champignons	37.--
Steak « Rib-Eye » de bœuf, beurre maison	42.--
Tartare de bœuf "du Port", toast & beurre et pommes frites	36.--

Pour autre choix du viande la discussion est ouverte.

Wir sind offen für eine andere Fleischauswahl.

Desserts

Flan à l'orange	8.--
Compote de fruits de saison, glace vanille	9.--
Panna Cotta, coulis de fruits	9.50
Parfait glacé maison (selon saison)	11.--
Tarte Tatin (gâteau chaud aux pommes), glace vanille	12.--
Sorbet arrosé	12.--
Vacherin glacée (à choisir 2 arômes)	11.--
vanille, framboise, fruit de la passion, poire, café, chocolat	

Apéro

Vous désirez un apéritif pour commencer ? Nous vous recommandons avec plaisir notre spécialité régionale : le gâteau du Vully salé (avec lard et cumin).

Wünschen Sie mit einem kleine Apéro zu beginnen? Gerne bestellen wir für Sie unsere regionale Spezialität – der Vully-Kuchen mit Speck und Kümmel.

Gâteau de Vully salé **28.-- / 38.--**

Idée de Menu:

Salade verte

Filets de perche meunière

Pommes nature, riz ou pommes frites

Flan à l'orange

50.--

Sous réserve de changements de prix
Preisänderungen bleiben vorbehalten

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus.
Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken, Mehrwertsteuer und Service inbegriffen.