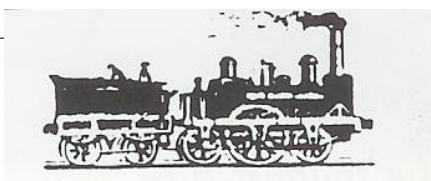


Hôtel-Restaurant de la Gare Bercher

José Luis Arias
Pl. de la Gare 1
1038 Bercher
Tél. 021 887 70 50
Fax 021 887 72 98



Cuisine gourmande
Salle pour séminaires et mariages
Chambres

Propositions pour groupes LEB

TrainResto "Gros-de-Vaud"

Menu N° 1 à Fr. 45.-

Timbale de poulet en gelée
sur son lit de salade
☘
Petit pâté de viande et
poireaux dans son jus de rôti
☘
Sauté de bœuf
aux carottes
Pommes mousseline
☘
Claire fontaine
Bavarois à l'orange et son
coulis
☘
Café

Menu N° 2 à Fr. 48.-

Terrine maison et crudités
☘
Soupe à la courge
accompagnée de ses croûtons
☘
Emincé de veau à la
Zürichoise
Rösti
Légumes
☘
Tarte à la raisinée
☘
Café

Menu N° 3 à Fr. 55.-

Salade de crevettes roses aux
agrumes
☘
Feuilleté aux champignons à la
provençale
☘
Suprême de pintade au citron
Tagliatelle au beurre
Légumes
☘
Fondant au chocolat à la
poudre de cacao
☘
Café

Menu N° 4 à Fr. 58.-

Salade chemin de fer au
magret de canard fumé
☘
Soupe de poissons de roche
accompagnée de croûtons
aillés et rouille
☘
Contrefilet de bœuf rôti au
four, sauce pinot noir
Gratin dauphinois
Légumes
☘
Mille feuilles aux fruits frais à
la crème de citron et son
coulis
☘
Café

Menu N° 5 à Fr. 52.-

Aspic de lapin aux arômes
champêtres
☘
Filet de saumon grillé
à la crème de ciboulette
ris camarguais
☘
Cou de porc rôti aux
chanterelles
Pommes croquettes
Légumes
☘
Tarte aux pommes tatin
Crème Chantilly
☘
Café

Menu N° 6 à Fr. 62.-

Pâté en croûte au porto
garni de salades
☘
Escalope de ris de veau
aux épinards
et gingembre
☘
Salmis de pintade aux morilles
Nouilles au beurre
Légumes
☘
Flan caramel maison et sa
macédoine de fruits
Crème Chantilly
☘
Café

Menu N° 7 à Fr. 68.-

Menu N° 8 à Fr. 58.-

Fromage à Fr. 8.-

- Salade de mesclun
au saumon fumé
☺☺
- Filet de sole tropicale au
safran garni de rubans de
pâtes aux herbes
☺☺
- Epaule de veau rôtie aux
petits oignons glacés
Pommes croquettes
Légumes
☺☺
- Forêt noire maison au kirsch
☺☺
- Café

- Salade forestière, croûtons,
lardons et champignons
☺☺
- Filet de dorade royale
aux courgettes et
coulis de tomate au basilic
☺☺
- Palette de bœuf braisée
aux échalotes
Pommes mousseline
Légumes
☺☺
- Tiramisu maison
A la liqueur de café
☺☺
- Café

- Assiette de fromages
☺☺



Choix de vins et boissons

Vin blanc 50 cl	Château Saint Vincent (Gilly)	Fr. 18.50
Vin blanc 75 cl	Château Saint-Vincent (Gilly)	Fr. 38.00
Vin rosé 50 cl	Gamay Romand	Fr. 18.00
Vin rouge 50 cl	Côtes de l'Orbe (Balinoir) Pinot Noir	Fr. 23.00 Fr. 22.00
Vin rouge 75 cl	Côte de l'Orbe Balinoir, Pinot Noir	Fr. 38.00
	Ollon Mille Pierre	Fr. 39.00
	La Côte, Abbaye de Mont, Ville de Lausanne	Fr. 39.00
Minérale 50 cl		Fr. 5.00
Bière 25 cl		Fr. 4.50
Coca 33 cl		Fr. 4.50
Spiritueux	Pomme - Pruneau	Fr. 5.00
	Brandy (10 ans) – Williamine - Abricotine - Amaretto – Grappa - Limoncello	Fr. 7.00



Service : Départ du restaurant retour ; les 3 premières heures du personnel sont comprises dans le prix du menu. Toutes les heures supplémentaires seront facturées au client à Fr. 30.-/heure. S'il y a moins de 15 personnes, le service est à la charge du client.



Bon voyage et bon appétit

