

L'Hôtel de Ville de Vullierens, une histoire de famille depuis 2002.





La brigade Delatour a le plaisir de vous accueillir et vous souhaite de passer un agréable moment en leur compagnie.

Pour ne rien rater de l'actualité et des dernières nouveautés du restaurant abonnez-vous à notre page Instagram: restaurant_vullierens

Ou consultez notre site internet: www.restaurant-vullierens.ch



Le début de la faim

Gaspacho de tomates et sa bruschetta 	9.-
Chaud et froid de fleurs de courgette et tomates anciennes, pesto et stracciatella 	15.-/22.-
Filets de perche meunières 	17.-
Mousse de Burrata « Surprise », trilogie de tomates anciennes, pesto maison 	18.-

La spécialité de la maison

Filets de perche meunières et ses pommes allumettes, salade verte en saladier	38.-
Mayonnaise maison au citron vert	2.-
Portion de frites en supplément	5.-
Provenance du poisson: France (Élevage)	

Nos viandes suisses de 1ère qualité

Entrecôte de bœuf rassis sur l'os	Nature	38.-
	Beurre Café de Paris 	40.-
	Sauce au poivre noir concassé  *	40.-
	Sauce aux morilles  *	46.-

Filet de bœuf sur ardoise, sauce à choix (sauce morilles + 5.-) 46.-

Brochette de bœuf (filet) grillée et son beurre Café de Paris 39.-

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes allumettes, légumes et salade verte

Nos légumes et salades proviennent de nos maraîchers locaux (Bremblens)

Portion de légumes de nos maraîchers locaux 7.-

Portion de frites en supplément 5.-

Salade verte en supplément 6.-/portion

Pâtes fraîches de chez Mauro

Tagliatelles aux morilles , salade verte en saladier  26.-


Le coin des enfants


Filets de perche meunières, pommes allumettes 17.-

Tagliatelles fraîches aux morilles 20.-

* Le fond de nos sauces ne répond pas aux exigences du label " fait maison "

Allergies ou intolérances

Contient du gluten 

Contient du lactose 

Contient des arachides 

TVA 7.7% incl

