

RESTAURANT



PLAISIRS DE LA TABLE À PARTAGER
EN FAMILLE ET ENTRE AMIS

• CARTE DE LA BRASSERIE •

Le restaurant «LE SAINT-MARTIN» vous accueille avec plaisir dans un cadre moderne et lumineux.

Notre mission est de créer un lien entre la vie de la maison et le monde extérieur en proposant à nos résidents, leur famille, les amis et autres visiteurs de partager un moment convivial autour de la table.

Notre offre cherche à satisfaire votre palais et à répondre à vos attentes. Pour tout souhait de votre part, n'hésitez pas à nous solliciter.

Beaucoup de plaisir en notre compagnie !

• HEURES D'OUVERTURE

Tous les jours de 8h30 à 18h30



• RÉSERVATIONS (N° 026 477 61 31 OU QR CODE)

Du lundi au samedi: avant 10h

Pour le dimanche et les jours fériés: la veille avant 15h

Pour les offres spéciales: 48 heures avant



• RESTAURATION

METS DE LA BRASSERIE

	Fr.
Menu du jour (du lundi au samedi)	16.00
Menu du dimanche	24.00
- Pour les enfants, 1 franc par année d'âge jusqu'à 10 ans	
Menu du soir	12.00
Café complet	8.00
Potage du jour + tranche de pain	4.00
Petite salade du buffet	8.00
Grande salade du buffet	13.00
Hors d'œuvre	5.00
- Viande, fromage ou poisson	
Divers sandwiches	4.00
Croissant au beurre	1.20
Petit pain aux chocolat	1.50
Bircher	6.00
Dessert du jour	4.00
Diverses pâtisseries	Prix affiché

À LA CARTE Uniquement à midi et sur réservation, 24 h à l'avance

Roastbeef froid, frites et petite salade du buffet	22.00
Tartare de bœuf, frites et petite salade du buffet	26.00
Entrecôte de bœuf, frites, petite salade du buffet	28.00
Suprême de pintade à la moutarde à l'ancienne	25.00
- Nouilles et petite salade du buffet	

METS DU RESTAURANT

Plat signature du Chef	Selon offre
Menu gastronomique d'affaires ou de fêtes au gré des saisons	Selon offre

Pour obtenir d'autres offres, n'hésitez pas à demander
au personnel du restaurant des propositions.

• BOISSONS CHAUDES

	Fr.
Café, expresso et ristretto	3.50
Renversé foncé ou clair	4.00
Cappuccino	4.00
Latte Macchiato	4.00
Chocolat chaud et froid	4.00
Divers thés chauds	3.50
Mon Tea Time (selon saison)	5.00

• MINÉRALES

		Fr.
Eau minérale - Henniez	1 l	7.00
- Sans gaz (bleu) et mini-gaz (verte)	2 dl	3.00
	3 dl	3.50
Eau minérale - San Pellegrino	Bt. 50 cl	4.50
Limonade	1 l	8.00
- Citron et grape-fruit		
Jus de pomme	1 l	8.00
Coca-Cola	1,25 l	9.00
Thé froid	1,5 l	11.00
	2 dl	3.30
	3 dl	3.80
Coca-Cola Zéro	Bt. 33 cl	4.00
Rivella rouge et bleu	Bt. 33 cl	4.00
Sanbitter	Bt. 20 cl	3.50
Schweppes	Bt. 20 cl	3.50
Granini	Bt. 20 cl	3.80
- Orange, pêche, abricot, ananas et cocktail		

• FRAPPÉS

		Fr.
Moka	3 dl	5.50
Vanille	3 dl	5.50
De saison	3 dl	5.50

• ARTISANAL

		Fr.
Sirop artisanal	2 dl	2.00
	3 dl	2.30
Sirop artisanal avec eau gazeuse	2 dl	3.30
	3 dl	3.80
Jus artisanal (à la fontaine)	2 dl	3.30
	3 dl	3.80

• COCKTAILS

AVEC ALCOOL	Fr.
Dry Martini	11.00
Apérol Spritz	11.00

SANS ALCOOL	Fr.
Cocktail des Îles	8.00

• BIÈRES

P R E S S I O N

Fr.

Cardinal Blonde	25 cl	3.80
Bière de saison	25 cl	selon offre

B O U T E I L L E

Fr.

Cardinal Spéciale	Bt. 25 cl	4.00
-------------------	-----------	------

S A N S A L C O O L

Fr.

Feldschloesschen (en bouteille)	Bt. 33 cl	4.00
---------------------------------	-----------	------

• A P É R I T I F S

Fr.

Apérol	5.00
Pastis	5.00
Martini blanc et rouge Cynar	5.00
Suze	5.00
Campari	5.00
Gin «Swiss edelweiss»	6.00
Gin Tonic	8.00

• D I G E S T I F S

Fr.

Pomme et kirsch	4.00
Abricotine , Williamine et grappa	4.50
Limoncello	5.00
Calvados	7.00

• VINS OUVERTS

LES BLANCS

	1 dl	5 dl
Mont-sur-Rolle	3.20	15.00
Pot de Johannisberg	4.00	18.00
Pot de Saint Saphorin	4.00	18.00

LES ROUGES

	1 dl	5 dl
Côte de Rhône	2.80	13.00
Goron	3.20	15.00
Pot de Pinot Noir du Valais	4.20	19.00

LES ROSÉS

	1 dl	5 dl
Œil de Perdrix Vaudois	3.50	16.00

LES MOUSSEUX

	1 dl	Bt.
Prosecco	4.50	28.00

SÉLECTION DU MOIS

	1 dl	Bt.
Vin en bouteille	5.50	38.00



Les prix sont affichés en francs

• VINS EN BOUTEILLE

LES BLANCS

	Bt.	Fr.
Montreux « Château des Crêtes » - Chasselas Lavaux AOC	75 cl	30.00
Pampre d'Or « Assemblage AOC Valais » - Malvoisie, Amigne, Petite Arvine, Chardonnay, Chasselas	75 cl	32.00
La Tour Blanche « Assemblage Vaudois » - Pinot noir (vignifié en blanc), Pinot gris, Pinot blanc	75 cl	34.00
Doral « Yvorne Grand Cru Vigne d'Or » - Chablais AOC	75 cl	40.00

LES ROUGES

	Bt.	Fr.
Château Barbe-Blanche - Lussac Saint-Emilion	75 cl	36.00
Château Lichten « Rouvinez Vins à Sierre » - Assemblage Cornalin, Humagne rouge et Syrah	75 cl	34.00
Domaine Maby Lirac « Nessum Dorma » - Assemblage Grenache Syrah	75 cl	40.00
Les Œnocrates « Grand Cru Chablais AOC » - Diolinoir	75 cl	36.00
Tourmentin « Rouvinez Vins à Sierre » - Assemblage élevé en barrique Pinot Noir, Humagne rouge, Cornalin et Syrah	75 cl	44.00
Les 3 Grappes « Vully » - Assemblage Gamaret, Garanoir et Pinot noir	75 cl	46.00
Artù - Merlot Del Ticino DOC	75 cl	42.00

• INFORMATIONS

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Pour les personnes en âge AVS, vous avez la possibilité d'acheter des carnets de bons pour le repas du jour à la brasserie. Vous avez le choix entre un carnet de 5 bons pour un montant de 70 francs ou un carnet de 10 bons pour un montant de 140 francs.

Ces bons peuvent être utilisés tous les jours de la semaine. Pour les dimanches et jours fériés ordinaires, un supplément de 6 francs vous sera demandé. Pour les menus lors de grandes fêtes, un rabais de 10 % sera accordé sur le prix du menu.

• COORDONNÉES

Téléphone: 026 477 61 31

Messagerie: restauration@residence-stmartin.ch

Internet: www.lestmartin.ch

