

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 8h00 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)	17.00
Menu du dimanche	25.00
- Pour les enfants, 1 franc par année d'âge jusqu'à 10 ans	
Menu du soir	12.50
Café complet	8.00
Potage du jour + tranche de pain	4.00
Petite salade du buffet	8.50
Grande salade du buffet	13.50
Hors d'œuvre	5.00
- Viande, fromage ou poisson	
Divers sandwichs	4.50
Sandwich Sélection	5.00
Croissant au beurre	1.30
Petit pain aux chocolat	1.60
Bircher	6.00
Dessert du jour	4.00
Diverses pâtisseries	Prix affiché

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

Roastbeef froid, frites et petite salade du buffet	24.00
Tartare de bœuf, frites et petite salade du buffet	27.00
Entrecôte de bœuf, frites, petite salade du buffet	29.00
Suprême de pintade à la moutarde à l'ancienne	26.00
- Nouilles et petite salade du buffet	

METS DU RESTAURANT

Banquet	Selon offre *
Menu gastronomique d'affaires ou de fêtes au gré des saisons	Selon offre *

* Demandez une offre par e-mail à restauration@residence-stmartin.ch

• BOISSONS CHAUDES

	Fr.
Café, expresso et ristretto	3.70
Renversé foncé ou clair	4.20
Cappuccino	4.20
Latte Macchiato	4.20
Chocolat chaud et froid	4.20
Divers thés chauds	3.70
Mon Tea Time (selon saison)	5.20

• MINÉRALES

		Fr.
Eau minérale - Henniez	1 l	7.50
- Sans gaz (bleu) et mini-gaz (verte)	2 dl	3.10
	3 dl	3.60
Eau minérale - San Pellegrino	Bt. 50 cl	4.60
Limonade	1,5 l	11.50
- Citron et grape-fruit		
Jus de pomme	1 l	9.00
Coca-Cola	1,25 l	9.50
Thé froid	1,5 l	11.50
	2 dl	3.40
	3 dl	3.90
Coca-Cola Zéro	Bt. 33 cl	4.10
Rivella rouge et bleu	Bt. 33 cl	4.10
Sanbitter	Bt. 20 cl	3.60
Alpinesse (tonic water)	Bt. 20 cl	3.70
Granini	Bt. 20 cl	3.90
- Orange, pêche, abricot, ananas et cocktail		

• FRAPPÉS

		Fr.
Moka	3 dl	5.70
Vanille	3 dl	5.70
De saison	3 dl	5.70

• 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	3.40
	3 dl	3.90

• 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	4.00
Bière de saison	25 cl	selon offre
B O U T E I L L E		Fr.
Cardinal Spéciale	Bt. 25 cl	4.20
S A N S A L C O O L		Fr.
Cardinal 0,0% (en bouteille)	Bt. 33 cl	4.20

• APÉRITIFS

	Fr.
Apérol	5.10
Pastis	5.10
Martini blanc et rouge Cynar	5.10
Suze	5.10
Campari	5.10
Gin «Swiss edelweiss»	6.10
Gin Tonic	8.00
Suze Tonic (0% Alcool)	5.00

• DIGESTIFS

	Fr.
Pomme et kirsch	4.10
Abricotine , Williamine et grappa	4.60
Limoncello	5.10
Calvados	7.20

• VINS OUVERTS

LES BLANCS	1 dl	5 dl
Mont-sur-Rolle	3.30	15.50
Pot de Johannisberg	4.10	19.00
Pot de Saint Saphorin	4.10	19.00

LES ROUGES	1 dl	5 dl
Côte de Rhône	2.90	13.50
Goron	3.30	15.50
Pot de Pinot Noir du Valais	4.30	19.50

LES ROSÉS	1 dl	5 dl
Œil de Perdrix Vaudois	3.60	16.50

LES MOUSSEUX	1 dl	Bt.
Prosecco	4.50	28.00

SÉLECTION DU MOIS	1 dl	Bt.
Vin Rouge en bouteille	5.50	38.00
Blanc du Moment	5.50	38.00



Les prix sont affichés en francs

• VINS EN BOUTEILLE

LES BLANCS

	Bt.	Fr.
VULLY BLANC EN CHAMBAZ	75 cl	38.00
- Domaine de Chambaz, Môtier		
LA TOUR BLANCHE - Vaud AOC	75 cl	35.00
- Pinot noir (vinifié en blanc), Pinot gris, Pinot blanc Sélection OBRIST		
DORAL - Chablais AOC	75 cl	38.00
- Artisans vignerons d'YVORNE		

LES ROUGES

	Bt.	Fr.
CHÂTEAU LICHTEN - Valais AOC	75 cl	35.00
- Cornalin, Humagne rouge et Syrah Rouvinez Vins à Sierre		
TOURMENTIN - Valais AOC	75 cl	45.00
- Pinot Noir, Humagne rouge, Cornalin et Syrah Rouvinez Vins à Sierre		
LES CENOCRATES - Grand Cru Chablais AOC	75 cl	37.00
- Diolinoir Sélection TESTUZ		
LES 3 GRAPPES - Vully	75 cl	42.00
- Gamaret, Garanoir et Pinot noir Le Petit Château, Famille Simonet		
ARTÛ - Ticino DOC	75 cl	42.00
- Merlot Cantina il Cavaliere		
CHÂTEAU BARBE-BLANCHE	75 cl	34.00
Lussac-Saint-Emilion AC		
- Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon André Lurton viticulteur		

• 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 73 francs ou un carnet de 10 bons pour un montant de 146 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

