



MILL'FEUILLES

RESTAURANT

DEPUIS 2016

C'EST AVEC PLAISIR QUE NOUS VOUS PROPOSONS UNE CUISINE RAFFINÉE ET GOUTEUSE BASÉE PRINCIPALEMENT SUR DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON.

NOTRE ÉQUIPE CHERCHE EN PERMANENCE À SATISFAIRE TOUS LES CLIENTS QUI NOUS RENDENT VISITE ALORS N'HÉSITEZ PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS SUGGESTIONS!



HORAIRES

PETIT-DÉJEUNER: 6H30-10H00

DÉJEUNER: 11H30-14H00

DINER: 18H30-21H00



LES SYMBOLES DE NOTRE CARTE



AVEC GLUTEN

AVEC LACTOSE 



AVEC PORC



PROVENANCES DES VIANDES ET POISSONS:

BOEUF, POULET, VEAU, PORC: SUISSE

PERCHES: SUISSE

SAUMON: NORVÈGE

CABILLAUD: ATLANTIQUE NORD-EST (FAO27)



NOUS VOUS DONNONS VOLONTIERS DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LA PRÉSENCE POSSIBLE D'ALLERGÈNES DANS LES PLATS DE NOTRE CARTE

PRIX NETS EN FRANCS SUISSES INCLUS TVA 8.1%

SALADES ET ENTRÉES

FEUILLES VERTES TENDRES DU MARAÎCHER - ENTRÉE <i>(VINAIGRETTE MAISON OU SAUCE FRANÇAISE)</i>	6.50
FARANDOLE DE CRUDITÉS FRAÎCHEUR D'ÉTÉ - ENTRÉE <i>(VINAIGRETTE MAISON OU SAUCE FRANÇAISE)</i>	9.50
SALADE CÉSAR - PLAT  	23.00
POTAGE DU JOUR	7.00
ŒUFS MIMOSA	11.00
COCKTAIL DE CREVETTES, AVOCAT ET AGRUMES	13.00
MILL'FEUILLES DE SAUMON FUMÉ, GUACAMOLE,  PARMESAN ET SAUCE YOGOURT	17.00
ASSIETTE DE MEZZE   <i>(TABOULÉ LIBANAIS, TZATZIKI, LENTILLES, CAVIAR D'AUBERGINES, FALAFEL ET PAIN PITA)</i>	16.00

TARTARES

ENTRÉE: SERVI AVEC TOASTS
PLAT: SERVI AVEC TOASTS ET FRITES MAISON

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE  AU COUTEAU 90G/180G	19.00 / 31.00
TARTARE DE BŒUF À L'ASIATIQUE  AU COUTEAU 90G/180G	20.00 / 32.00
TARTARE DE SAUMON AU YOGOURT,   ANETH, ÉCHALOTE ET CITRON	32.00

VIANDES

SERVIES AVEC GARNITURE AU CHOIX
ET LÉGUMES DU JOUR

ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF SUISSE 37.00
POÊLÉ AU THYM FRAIS ET BEURRE MAITRE D'HÔTEL 

SUPRÊME DE VOLAILLE FARCIE À LA RICOTTA ET FINES HERBES, 31.00
SAUCE À LA MOUTARDE ANCIENNE 

POISSONS

SERVIES AVEC GARNITURE AU CHOIX
ET LÉGUMES DU JOUR

PAVÉ DE CABILLAUD AUX SAVEURS D'AGRUMES, 29.00
SAUCE CHIMICHURRI

BROCHETTE DE SAUMON MARINÉE AU TERIYAKI, 30.00
SAUCE FROIDE AU YOGOURT ET MENTHE  

FILETS DE PERCHES SUISSES À LA MEUNIÈRE, 41.00
SAUCE TARTARE  

BURGERS

BURGER SUISSE   28.00
*PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ DE BŒUF MAISON, OIGNONS CONFITS,
VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP, TOMATE, SALADE, CORNICHONS,
SAUCE À LA MOUTARDE ANCIENNE ET FRITES MAISON*

BURGER VÉGÉTARIEN   26.00
*PAIN BRIOCHÉ, STEAK VÉGÉTARIEN , OIGNONS CONFITS, GRUYÈRE AOP,
TOMATE, SALADE, SAUCE YOGOURT ET FRITES MAISON*

PÂTES

PÂTES À LA TOMATE 	19.00
PÂTES AU PESTO  	19.00
PÂTES BOLOGNESE 	22.00
PÂTES CARBONARA   	21.00

LE COIN DES ENFANTS

PÂTES  <i>TOMATE, PESTO, BOLOGNAISE ET CARBONARA</i>	15.00
BURGER ENFANT 	15.00
CHICKEN NUGGETS MAISON ET FRITES 	15.00
BEIGNETS DE POISSON PANÉS ET FRITES MAISON 	15.00

TOUS NOS PLATS SONT PROPOSÉS EN DEMI PORTION ET À MOITIÉ PRIX POUR LES JEUNES GOURMETS JUSQU'À 14 ANS.

DESSERTS ET FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS 	13.00
DESSERT DU JOUR	9.00
MOUSSE DU JOUR	9.00
CRÈME BRULÉE DU MOMENT 	12.00
MILL'FEUILLES MAISON DE SAISON 	13.00
TIRAMISU DU MOMENT 	13.00
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS	10.00
CHOIX DE GLACES (1 BOULE / 2 BOULES) 	4.00 / 7.50

BOISSONS

BOISSON AU VERRE	30CL 50CL	4.50 6.50
<i>EAU, JUS DE POMME, COCA, THÉ FROID, SIROPS</i>		
ARKINA BLEUE OU VERTE	35CL 1L	5.00 8.00
COCA-COLA 33CL		5.30
COCA-COLA ZÉRO 33CL		5.30
THÉ FROID FUSETEA 33CL		5.30
SINALCO ORANGE 33CL		5.30
RIVELLA ROUGE 33CL		5.30
JUS DE POMMES RAMSEIER 33CL		5.30
EL TONY MATE 33CL		5.30
INFUSADES 33CL		5.50
<i>THÉ BLANC ET MENTHES DES ALPES / ROOIBOS & VERVEINE CITRONNÉE / INFUSADES THÉ NOIR ASSAM ET AGRUMES</i>		
ALPESSE TONIC 20CL		5.00
ALPESSE GINGER ALE 20CL		5.00
SAN BITTER ROUGE 10CL		4.70
LIMONADE ARTISANALE BIO CITRON / CITRON VERT 33CL		5.70
LIMONADE ARTISANALE BIO ORANGE 33CL		5.70
LIMONADE HERBES DE MONTAGNE 35CL		5.70
JUS MICHEL (ORANGE, TOMATE) 20CL		5.50
NECTAR MICHEL (POIRE, ANANAS, ABRICOT) 20CL		5.50

CAFETERIA

CAFÉ, ESPRESSO, RISTRETTO	4.20
CAPPUCCINO, RENVERSÉ	4.70
THÉ, INFUSION	4.20
LAIT FROID OU CHAUD	3.90
CHOCOLAT FROID, CHAUD OU OVOMALTINE	4.70

BIÈRES

FELDSCHLÖSSCHEN (4.8%) 33CL	6.50
VALAISANNE LAGER (4.8%) 33CL	6.50
FELDSCHLÖSSCHEN BLANCHE (5.2%) 33CL	7.00
VALAISANNE JUICY IPA (5.8%) 33CL	7.50
VALAISANNE PALE ALE (5.2%) 33CL	7.50
VALAISANNE BLANCHE IPA (6.0%) 33CL	7.50
SOMERSBY POMMES (4.5%) 33CL	6.50
FELDSCHLÖSSCHEN BLANCHE (0.5%) 33CL	6.00
FELDSCHLÖSSCHEN CITRON (0.0%) 33CL	6.00
CARDINAL (0.0%) 33CL	6.00
DROIT DE BOUCHON (LENDING RIGHT)	8.00

BOISSONS

VINS

BLANC

BOUTON D'OR

VILLETTE, LAVAUX, CULLY

FÉCHY LA COLOMBE CUVÉE SÉLECTIONNÉE

LA CÔTE AOC, DOMAINE LA COLOMBE - PACCOT

PETITE ARVINE AOC

VALAIS, CORDONIER & LAMON

CALAMIN AOC GRAND CRU

SON EXCELLENCE, CULLY

DÉZALEY CLOS DES MOINES GRAND CRU AOC

LAVAUX AOC, VILLE DE LAUSANNE

ROUGE

CUVÉE DU DOCTEUR

SÉLECTION PINOT-NOIR, CULLY

BARON ROUGE 2019 VALAIS AOC

CHAI DU BARON, ASSEMBLAGE 80% MERLOT, 20 % DIOLINOIR

SYRAH 2022

VALAIS AOC, CAVE ARDÉVAZ

DÉZALEY AOC GRAND CRU

ASSEMBLAGE ROUGE, CULLY

ROSE

ŒIL DE PERDRIX

VAUD AOC, CULLY

KIR VIN BLANC (CASSIS OU PÊCHE)

KIR PROSECCO (CASSIS OU PÊCHE)

LES CHAMPAGNES

COUPE PROSECCO 10CL

BOUTEILLE PROSECCO 70CL

LAURENT PERRIER 35.5CL

LAURENT PERRIER 75CL

LES COCKTAILS

APEROL SPRITZ

MOJITO

HUGO

VIRGIN MOJITO (SANS ALCOOL)

COCKTAIL RIO (SANS ALCOOL)

JUS D'ORANGE, LIMONADE, GRENADINE ET CITRON VERT

SPRITZ (SANS ALCOOL)

CHF

10CL | 50CL | 70CL

6.50 | 28.00 | 38.00

6.50 | | 38.00

8.00 | | 49.00

45.00

60.00

10CL | 50CL | 70CL

6.50 | 28.00 | 38.00

7.50 | | 47.00

43.00

51.00

10CL | 50CL | 70CL

6.50 | 28.00 | 38.00

7.80

9.20

8.50

40.00

40.00

80.00

13.00

13.00

13.00

9.50

9.50

11.00