

Bar & Kaffeehaus Mozart & Debussy

Boissons froides / chaudes

Eau minérale plate ou gazeuse	2 dl.	3.-
Eau minérale plate ou gazeuse	3 dl.	4.-
Gazosa citron / orange amère / mandarine (limonade tessinoise)		4.-
Jus d'orange / grapefruit / abricot / pomme		4.50
Jus de tomate		4.50
Chocolat froid	3 dl.	3.50
Thé / infusion		3.50
Café		3.50

Blancs

	bouteille (75 cl.)	verre (1 dl.)
Villeneuve Grand Cru 2017	28.-	5.-
Sauvignon blanc 2017	28.-	5.-
Pinot gris 2017	35.-	6.-
Chardonnay 2015	35.-	6.-

Rouges

Gamay Sainte-Foix d'amour Parcelles imaginaires 2017	28.-	5.-
Mondeuse Noire 2017	35.-	6.-
“Glâneuses et Ménétriers” Parcelles imaginaires 2017	35.-	6.-
Pinot Noir Grand Cru 2016	35.-	6.-

En-cas

Sandwiches divers :

Brie accompagné d'une Compote de Figue au Miel	5.-
Jambon Cru, Roquette, Parmesan et Pesto Maison	5.-
Mousse de Truite Fumée, Pruneaux	5.-
Crème de potimarron et son nuage de curry	8.-

Minis Sucrés maison :

Tartelette Citron Yuzu	3.50
Mini Chou Confit de pommes cuites, crème caramel beurre salé	3.50
Tartelette Chocolat, Caramel et Noix de Pécan	3.50

Le Duo Créatif
Grand Rue 19 / 1814 La Tour de Peilz
leduocreatif@outlook.com

Vins Mozart & Debussy

Blancs

	bouteille (75 cl.)	verre (1 dl.)
Villeneuve Grand Cru 2017	28.-	5.-
Sauvignon blanc 2017	28.-	5.-
Pinot gris 2017	35.-	6.-
Chardonnay 2015	35.-	6.-

Rouges

Gamay Sainte-Foix d'amour Parcelles imaginaires 2017	28.-	5.-
Mondeuse Noire 2017	35.-	6.-
“Glâneuses et Ménétriers” Parcelles imaginaires 2017	35.-	6.-
Pinot Noir Grand Cru 2016	35.-	6.-

Christophe Schenk – viticulteur
rte de valleyre 40 – 1844 villeneuve – 021/960 24 01

Brasserie Mozart & Debussy

En entrées

Les malakoffs et saladine	13.-
Le tartare de truite à l'absinthe et citron vert	16.-
Le feuilleté de champignons frais et huile de ciboulette	15.-

En plat

La Crépinette de poulet fermier aux choux frisés, polenta fondante et légumes	30.-
Le filet d'omble cuit sur sa peau, pulpe de carottes aux agrumes et riz sauvage	32.-
Entrecôte de boeuf Angus, beurre aux herbes, frites maison et légumes	38.-

Desserts

Le moelleux de châtaignes, caramel demi sel et glace vanille	12.-
La jalousie de pommes et son sorbet	11.-
Le fondant au chocolat noir et l'émulsion de cacao	14.-

David Berger
www.maison-blanche.ch