

Avenue de la Condémine 40 – 1814 La Tour-de-Peilz 021/944-66-06

restaurant-lachaumiere@outlook.com

Uniquement le midi

| Propositions | Menu de l'Artisan 19CHF | Menu Bistronomique 19CHF |
|---------------------------------------|--|----------------------------|
| Mardi 15 juillet 2025 | | |
| | Saucisse à rôtir de porc | Pizza maison du chef |
| | Confit d'oignons | |
| | Pommes purée maison | |
| | Carottes vichy | |
| Provenance: | Suisse | |
| Mercredi 16 juillet 202 | | |
| | Entrecôte de cheval | grillée |
| | Sauce café de Paris de La | Chaumière |
| | Pommes frites | |
| | Bouquetière de légu | ımes |
| Provenance: | Argentine | |
| Jeudi 17 juillet 2025 | | |
| | Poulet pané aux cacahuètes | Risotto à la milanaise |
| | Sauce satay | Chiffonnade de saumon fumé |
| | Riz parfumé | Dentelle de Grana Padano |
| | Deselles de breselle éloués | |
| | Rosettes de brocolis étuvés | |
| Provenance: | Suisse | Norvège |
| Provenance : Vendredi 18 juillet 202 | Suisse | Norvège |
| | Suisse | |
| | Suisse 25 | nières |
| | Suisse 25 Filets de perches meu | nières |
| | Suisse 25 Filets de perches meu Quartier de citro | nières |

Nos menus du jour sont servis avec une entrée et un dessert du jour

Tous les mets sont élaborés sur place par notre équipe de cuisine avec des produits de qualité dans le respect et l'équilibre alimentaire.

Le personnel reste à votre écoute pour toute question et vous souhaite un bon appétit!