



Wifi

Nom : Clients Vieux-Four

Mot de passe : vf-2025!

LE MOT DE SEB

Depuis toujours passionné par la cuisine, j'ai grandi derrière les fourneaux et suivi un apprentissage de boulanger-pâtissier puis de cuisinier. Aujourd'hui, je réalise mon rêve : vous accueillir dans un restaurant chaleureux dans la Broye, où la cuisine maison et les produits du terroir sont à l'honneur.

NOTRE CUISINE

*fait maison, local, gourmand
et de saison*



Tout est préparé sur place, dans notre restaurant à Delley, avec soin et passion, pour offrir des plats authentiques et savoureux.



Nous travaillons avec des producteurs locaux du Vully et de la Broye, que nous avons rencontrés, pour vous offrir des produits aux saveurs authentiques.



Nos plats suivent le rythme des saisons pour offrir fraîcheur, variété et créativité, afin que chaque visite soit une nouvelle découverte gourmande.



Épicuriens dans l'âme, nous proposons des plats généreux et savoureux, pour repartir le sourire aux lèvres, le ventre plein et l'envie de revenir.

L'AMOUR, *ça se cuisine tous les jours ...*

APÉROS À PARTAGER

BRUSCHETTA 🌱 12.-

ASSIETTE FRIBOURGEOISE

Viandes et fromages de la région

Pour 2 personnes 16.-

Pour 4 personnes 28.-

FRITURE DE SANDRE 19.-

Avec sa sauce tartare, pour 2 personnes

PORTION DE FRITES 🌱 6.-

**GÂTEAU AU LARD
DU FOURNIL DE SÉB** 20.-



ENTRÉES



SALADE VERTE 🌱 7.-

SALADE TOMATE MOZZARELLA 🌱 15.-

**FEUILLETÉ AUX
CHAMPIGNONS FRAIS** 🌱 19.-

*Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'avance de nous en parler,
nous sommes là pour vous.*

PLAT SIGNATURE

COQUELET AU PANIER

Servi avec frites

Min. 15 minutes d'attente

25.-

VIANDES

PAVÉ DE BŒUF

220gr, Café de Paris, légumes
et garniture à choix

36.-

POISSON

FRITURE DE SANDRE ET SA SAUCE TARTARE MAISON

Servie avec frites

30.-

VÉGÉTARIEN

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS FRAIS 🍄

Légumes et garniture à choix

26.-

SPÉCIALITÉ DU CHEF

pour 2 personnes

LE POÊLON À SEB

Entrecôte de bœuf rassie
220 gr p.p, servie dans
son poêlon avec Café de
Paris, frites et légumes,
salade verte en entrée.

45.-/p.p.



ACCOMPAGNEMENTS POUR NOS PLATS À CHOIX

Frites, pâtes ou riz

Pour les gourmands qui souhaitent un petit extra (sauce, beurre Café de Paris, féculents ou légumes), un supplément de CHF 4.- par extra sera appliqué. Merci de votre compréhension et de faire honneur à notre cuisine.

Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'avance de nous en parler, nous sommes là pour vous.

LES GRANDES SALADES ESTIVALES

SALADE DE CERVELAS 20.-

Avec Gruyère AOP, cornichons et oignons

SALADE LAC ET MER 24.-

Avec crevettes roses, poisson fumé, salade verte et huile de noix

**SALADE MÊLÉE DU
MOMENT** 16.-



LES PLAISIRS DE L'ÉTÉ

TARTARE DE BŒUF 34.-

220gr, servi avec frites, pain grillé et beurre

ROASTBEEF 30.-

220gr, servi avec sa sauce tartare maison, frites et salades

ASSIETTE VITALITÉ 25.-

Suprême de poulet snacké et son méli-mélo de salades estivales



Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'avance de nous en parler, nous sommes là pour vous.

NOS PÂTES FRAÎCHES

**TAGLIATELLES
À LA CARBONARA** 24.-

**TAGLIATELLES
AUX GAMBAS** 28.-
Flambées à l'anis

TAGLIATELLES AU CHANVRE ♻️ 22.-



P'TITS LOUPS *jusqu'à 10 ans*

NUGGETS MAISON 14.-
Frites, légumes

**TAGLIATELLES
À LA CARBONARA** 12.-

DOUCEURS MAISON

**FROMAGES D'ICI
ET D'AILLEURS** 18.-
Accompagnés d'un verre de vin

**CRÈME BRÛLÉE
AU ROMARIN** 11.-

**DESSERT MAISON DU
MOMENT** 13.-



*Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'avance de nous en parler,
nous sommes là pour vous.*

LES GLACES

LA COUPE VIEUX FOUR 12.-

1 boule vanille Madagascar, 1 boule caramel morceaux, 1 boule amande, caramel maison, crème chantilly

CAFÉ GLACÉ 11.-

Glace, ristretto et chantilly

COLONEL 11.-

Sorbet citron arrosé de vodka

VALAISAN 11.-

Sorbet abricot arrosé d'abricotine

GÉNÉRAL 11.-

Glace vanille arrosée de whisky

CASSATA NATURE 7.-

**CASSATA ARROSÉE
DE MARASCHINO** 9.-



CRÉEZ VOTRE COUPE

Arômes

Vanille Madagascar, abricot, chocolat, citron d'Italie, amande, caramel morceaux, pistache, café, poire William, fruit de la passion

1 BOULE	3.50
CRÈME CHANTILLY	2.-
LIQUEUR	3.-

Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'avance de nous en parler, nous sommes là pour vous.

LES VINS

BLANCS

1 dl | 50 cl | 75 cl

Cave l'Abbatiale

Tour Bertholod (Chasselas)

5.- | 24.- | 35.-

Chasselas Château Montagny Non-Filtré

4.- | | 29.-

Château de Valeyres

Doral (Chasselas-Chardonnay)

5.50 | 26.- | 39.-

Schmutz Vins SA

Chasselas Sélection

4.50 | 22.- | 34.-

Cru de l'Hôpital

Chasselas

4.50 | 21.-

ROSÉS

1 dl | 50 cl | 75 cl

Cave l'Abbatiale

Rosé

5.- | 24.-

Château de Valeyres

La Gavotte (rosé de Gamay)

25.-

Les Caves du Château Montmagny SA

La Louve (Œil-de-Perdrix)

27.-

ROUGES

1 dl | 50 cl | 75 cl

Cave l'Abbatiale

Pinot Noir	6.-	29.-	
Gamaret-Garanoir			43.-
Pinot Noir Tour Bertholod			56.-
Merlot			63.-

Château de Valeyres

Le Courson (Gamaret-Garanoir)	6.-	29.-	41.-
Gamay Confidentiel			48.-

Les Caves du Château Montmagny SA

Cœur de Loup (Pinot Noir)		27.-	40.-
La Meute (Assemblage de cépages rouges, barriques)		40.-	56.-
Le Féroce (Mara élevé en barriques)			62.-

Schmutz Vins SA

Sang des Bourguignons (Pinot Noir)	5.50	27.-	41.-
------------------------------------	------	------	------

Cru de l'Hôpital

Pinot Noir	6.-	29.-	
------------	-----	------	--

BOISSONS

MINÉRALES/SODAS	2 dl	3 dl	5 dl	Btl 5 dl	Btl 1 l	Btl 1,5 l
Eau minérale (plate/gazeuse)	2.80	3.40	4.30			
• avec sirop à choix	3.10	3.70	4.60			
Eau minérale Passugger				6,50	10.-	
Coca cola	3.20	3.80	5.50			12.-
Coca cola zéro (bt 33cl)		5.-				
Sinalco	3.20	3.80	5.50			12.-
Thé froid citron/pêche	3.20	3.80	5.50			12.-
Romanette citron	3.20	3.80	5.50			12.-
Romanette grapefruit	3.20	3.80	5.50			12.-
Rivella rouge	3.20	3.80	5.50			12.-
Tonic Water	4.50					
Sanbitter rouge	4.-					
Red bull (canette)	5.-					
Jus d'orange	4.50					
Jus de pomme		4.80				

BIÈRES	2,5 dl	3 dl	5 dl	Pichet	Btl 3 dl	Can. 5 dl
La Broyarde Blonde	3.90	4.50	7.-	20.-		
Pression du moment	4.20	4.80	7.50	22.-		
Bière sans alcool		4.-				
La Broyarde Blanche					8.-	
Guinness						9.-

APÉRITIFS

	Verre	2 cl	4 cl	Btl
Apérol Spritz	9.-			
Sanpellegrino cocktail (sans alcool)	6.-			
Hugo (liqueur sureau)	9.-			
Kir (vin blanc-crème de cassis)	7.-			
Kir royale (prosecco-crème de cassis)	9.-			
Italicus Maximus	9.-			
Martini blanc			6.-	
Cynar			6.-	
Suze			6.-	
Diableret			6.-	
Campari			6.-	
Ricard		4.-		
Gin			9.-	
Vodka blanche			9.-	
Bacardi			8.-	
Whisky Jack Daniel's			10.-	
Prosecco	7.-			40.-

DIGESTIFS

	2 cl	4 cl
Limoncello 18-34% Vol.		6.-
Amaretto 28% Vol.		6.-
Vieille prune 41% Vol.		13.-
Abricotine 37,5% Vol.	8.-	
Williamine 37,5% Vol.	8.-	
Baileys 17% Vol.		7.-
Grappa 40-50% Vol.		13.-
Cognac VSO, VSOP, 40% Vol.		13.-
Génépi 32% Vol.	8.-	

BOISSONS CHAUDES

Infusion/thé	3.90
Café/expresso/ristretto	3.90
Renversé/capuccino	4.30
Chocolat chaud	4.50

NOS FOURNISSEURS

GLACES

Iceberg Citronné à Chabrey

FROMAGES, PRODUITS LAITIERS

Fromagerie de Grandcour

VIANDES

La Ferme Gourmande Salavaux

Cochon d'Or à Payerne

Boucherie-Traiteur Suchet Sàrl à Grandvillard

POISSONS ET CRUSTACÉS

Rémy Jacot Delley-Portalban

Bianchi SA à Saint-Prex

PAINS

Boulangerie Fournil de Séb à Lugnorre

FRUITS ET LÉGUMES

Famille Jacot à Delley-Portalban

ÉPICERIE

Cochon d'Or à Payerne

VINS, BIÈRES ET MINÉRALES

Cave l'Abbatiale

Cave du Château de Valeyres

Cave Loup Montmagny

Domaine Schmutz Praz

Cru de l'Hôpital Môtier

Bières artisanales Mc Boar Fétigny

Riond Boissons Payerne