




# CARTE DU RESTAURANT

**Nos Chefs :** *Didier Laufenburger et Stéphane Allamand*  
**Notre responsable du service :** *Sylvain Arnault*

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

-  Plats végétariens
-  Plats qui peuvent être préparés pour les végétaliens
-  Sans gluten

## ENTRÉES

<b>Salade verte</b>   	petite	Fr. 8.-	grande	Fr. 9.50
<b>Salade mêlée</b>   	petite	Fr. 12.-	grande	Fr. 16.-
<b>Classique salade César</b>   	½ portion	Fr. 12.-	portion	Fr. 19.-
Au poulet (origine : Suisse)	½ portion	Fr. 16.-	portion	Fr. 26.-
Aux crevettes (origine : Vietnam)	½ portion	Fr. 18.-	portion	Fr. 28.-

*Nos salades César sont servies avec des copeaux de parmesan et croûtons*

**Œuf de cane de Monsieur Eddy cuit mollet**  Fr. 19.-  
Mousseline d'oignons caramélisés | artichauts frits

**Filet d'omble chevalier fumé par nos soins** (origine : Suisse)  Fr. 22.-  
Salade de pommes de terre nouvelles | crème aigre à l'oignon frais

**Vitello tonnato**  Fr. 24.-  
Fines tranches de rôti de veau suisse | sauce crémeuse au thon et câpres (plat) Fr. 29.-  
Condiments aux poivrons confits et oignons tige  
*La version 'plat' est servie avec des pommes frites maison*

**Pâté de volaille et morilles en croûte** (origine : Suisse) Fr. 26.-  
Aux légumes verts | chutney du moment

**Tartare de melon et pastèque**  Fr. 29.-  
féta grecque | jambon de bœuf 'Cecina de León IGP' | pousses de cresson alénois | huile de caméline suisse

## NOS PLATS VÉGÉTARIENS

**Polenta crémeuse au maïs rouge tessinois**   Fr. 25.-  
Légumes d'été | brisures de crottin de chèvre du Valais

**Mozzarella de bufflonne du terroir suisse**  Fr. 26.-  
Tarte fine tiède aux légumes confits | feuilles de roquette | huile d'olive sélectionnée par Carlo Crisci

## NOTRE PÂTE FRAÎCHE MAISON

**Linguine à la farine d'épeautre vaudoise** Fr. 25.-  
Cuisinés façon 'all'amatriciana' | pancetta, lard, tomates et piments | œuf de poule parfait

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus

## POISSONS

<b>Merlu et chips</b> (origine : mer du nord)		Fr. 36.-
Mijoté de petits pois et fèves   frites maison   mayonnaise à l'ail noir et oignons nouveaux		
<b>Poulpe grillé à la plancha</b> (origine : mer méditerranée)		Fr. 38.-
Risotto à l'encre de seiche aux citrons d'Amalfi   émulsion de soupe de poissons de roche		
<b>Saumon des grisons aux aromates</b> (origine : Suisse)		Fr. 39.-
Légumes confits   beurre à la tomate   riz nature		
<b>Filets de perche meunière</b> (origine : Irlande)	200 gr	Fr. 41.-
Pommes frites maison ou pommes cuites à la vapeur   petite salade verte		

## VIANDES

<b>Curry de poulet façon Le Safran</b> (origine : Suisse)		Fr. 29.-
Riz parfumé   chutney maison		
<b>Notre burger</b> (origine : Suisse)		
100 % Bœuf suisse   fromage à raclette du Valais   compote d'oignons		
Frites maison   sauce gourmande		Simple 120 gr Fr. 25.- Double 240 gr Fr. 34.-
<b>Notre cordon bleu de volaille</b> (origine : France)		Fr. 35.-
Au fromage de la Gruyère   frites maison   légumes glacés		
<b>Tartare de bœuf « coupé au couteau »</b> (origine : Suisse)	180 gr	Fr. 36.-
Servi avec des pommes frites maison		
Assaisonnement 'classique' ou 'italien' selon votre choix   servi avec des toasts		
<b>Brochette d'agneau façon orientale</b> (origine : Suisse)		Fr. 39.-
Salade de bulgur tiède aux légumes croquants   sauce yogourt		
<b>Tartare de veau au sel 'Fleur des Alpes'</b> (origine : Suisse)	180 gr	Fr. 39.-
Huile de truffe blanche   feuilles de roquette   copeaux d'étiwaz mature   Servi avec des pommes frites maison		
<b>Souris d'agneau braisée</b> (origine : Irlande)		Fr. 42.-
Mousseline de pois chiche à la coriandre   légumes du braisage   citrons au sel		
<b>Filet de bœuf poêlé au poivre 'Sarawak'</b> (origine : Suisse)	180 gr	Fr. 49.-
Poêlée de légumes   gâteau de pommes de terre		

## NOS VINS

	dl.	70/75 cl
<b>Roi du Soleil, Rosé Côtes de Provence AOP</b>   Tibouren, Grenache, Cinsault	Fr. 6.-	Fr. 42.-
<b>Clos de Châtonneire 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse</b>   Chasselas	Fr. 6.50	Fr. 45.-
<b>La Tour-de-Peilz, réserve de la commune, Lavaux, Vaud, Suisse</b>   Pinot blanc	Fr. 7.-	Fr. 49.-
<b>Domaine de Rochebin, Bourgogne, France</b>   Chardonnay	Fr. 7.50	Fr. 52.-
<b>Cuvée Eurotel 1967, Cave de la Rose d'Or, J.M Walther, Vaud, Suisse</b>   Chardonnay, Sauvignon, Chasselas	Fr. 8.-	Fr. 59.-
<b>Jurançon - Clos Benguères 2015, Bio, France</b>   Gros Manseng & Petit Manseng Vin liquoreux	Fr. 8.50	Fr. 60.-
<b>Réserve de l'Eurotel, Grognez Frères, Domaine des Evouettes, Vs, Suisse</b>   Gamaret & Pinot Noir	Fr. 7.-	Fr. 49.-
<b>Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France</b>   Grenache, Syrah, Carignan	Fr. 8.50	Fr. 60.-
<b>Cuvée Eurotel 1967 Cave de la Rose d'Or, J.M Walther, Vaud, Suisse</b>   Merlot	Fr. 8.50	Fr. 60.-

## LES BULLES

<b>Prosecco DOC 'Menestrello'</b>	Fr. 8.-	Fr. 58.-
<b>Champagne L.J. Vendôme Brut 'Carte d'or'</b>	Fr. 12.-	Fr. 75.-
<b>Champagne Taittinger Brut Réserve</b>	Fr. 15.-	Fr. 105.-
<b>Champagne Taittinger Brut, Prestige Rosé</b>	Fr. 20.-	Fr. 145.-

## BIÈRES DE SAISON

<b>Kitchen Brew - Centennial Classic IPA - Bâle Suisse 6.5 %</b>	33 cl	Fr. 9.-
Avec une douce et légère amertume, cette délicieuse IPA est agréable et équilibrée, avec des arômes fruités et intenses, finale de houblon.		
<b>La Cure Estivale cuvée 2020 - Dr Gab's - Vaud Suisse 4.3 %</b>	33 cl	Fr. 9.-
Cette IPA légère et fruitée est la bière à apprécier sous le soleil d'été !		
<b>La Dame du Lac - Vaud Suisse 5.2 %</b>	33 cl	Fr. 9.-
Bière blanche de type belge avec de l'écorce d'orange douce et de la coriandre. Avec sa mousse blanche, la Dame du Lac libère un agréable parfum de coriandre et d'agrumes. En bouche, une légère acidité due au malt de blé, avec des douces notes d'épices.		
<b>Febris - Abbaye de Saint Maurice - Valais Suisse 5.15 %</b>	33 cl	Fr. 9.50
Febris est une bière expressive aux arômes de noisette et de malt grillé. Pleine de fougues, elle nous rappelle que la force de la passion surpasse tout.		