


















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
-  Plats à l'emporter

ENTRÉES

	Salade verte   	petite	Fr. 8.-	grande	Fr. 9.50
	Salade mêlée   	petite	Fr. 12.-	grande	Fr. 16.-
	Classique salade César   	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.-
	<i>Nos salades César sont servies avec des copeaux de Grana Padano</i>				
	Velouté de lentilles du canton  				Fr. 14.-
	Avec une tartine à la longeole IGP snackée (origine : Suisse)			(avec tartine)	Fr. 16.-
	Œuf de cane de Monsieur Eddy cuit mollet 				Fr. 19.-
	Poilée de champignons des bois sauce mousseuse au persil				
	Haddock d'Écosse tiède (origine : Ecosse) 				Fr. 23.-
	Sauce vierge aux câpres citron vert gingembre frais				
	Escargots de Vallorbe et pied de cochon pané (origine : Suisse)				Fr. 24.-
	Poêlée de blettes et salsifis à l'ail rose jus corsé				
	Notre pâté en croûte 100 % canard (origine : France)				Fr. 26.-
	Rémoulade de betterave rouge au raifort gelée de bergamote				

NOS PLATS VÉGÉTARIENS




Polenta de Cottens (Vaud) servie crémeuse 	Fr. 26.-
Légumes racines et figues en « ratatouille » d'automne fromage de chèvre du Valais	
Tatin aux chicons braisés 	Fr. 26.-
Fromage bleu du terroir suisse	

NOTRE PÂTE FRAÎCHE MAISON

	Penne à la farine d'épeautre vaudois	Fr. 25.-
	Sauce curry madras éfiloché de poulet fumé par nos soins	

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

POISSONS

Filet de saumon des Grisons (origine : Élevage Suisse)		Fr. 39.-
Variété de courges poêlées et écrasées la ventrèche en 'fleischnacka'		
Filet de Fera du Lac Lemman		Fr. 39.-
Papet Vaudois au lard « Saponi Antichi » beurre aux agrumes		
 Filets de perche meunière (origine : Irlande) 	200 gr	Fr. 41.-
Pommes frites maison ou pommes cuites à la vapeur petite salade verte		
Dos de lieu jaune cuit nacré au chorizo (origine : zone Atlantique FA027) 		Fr. 42.-
Mousseline de haricots coco poêlée forestière et tomates séchées à l'ail		

VIANDES

 Notre burger (origine : Suisse)			
100 % Bœuf suisse fromage à raclette du Valais compote d'oignons		Simple 120 gr	Fr. 25.-
Frites maison sauce gourmande		Double 240 gr	Fr. 34.-
Rognon de veau rôti sur sa graisse (origine : Suisse)			Fr. 35.-
Mousseline de rave au sel de livèche spätzlis sauce crémeuse à la moutarde du moulin de Sévery			
 Tartare de bœuf « coupé au couteau » (origine : Suisse)	180 gr		Fr. 36.-
Servi avec des pommes frites maison			
Assaisonnement 'classique' ou 'italien' selon votre choix servi avec des toasts			
Carré de sanglier au poivre de Tasmanie (origine : Allemagne) 			Fr. 39.-
Mousseline de céleri rave pomme fondante			
Canon d'agneau à l'échalote noire (origine : Irlande) 			Fr. 42.-
Pommes de terre à l'huile d'olive légumes racine			
 Joues de veau braisées au merlot vaudois (origine : Suisse) 			Fr. 45.-
Purée de pommes de terre carotte caramélisée			
Civet de chamois à la bière Dr. Gab's (origine : Autriche)			Fr. 49.-
Polenta noire du Tessin topinambour et coing glacés			
Selle de chevreuil fraîche rôtie, pour deux personnes (origine : Allemagne)	700 gr	Fr. 59.-	par personne
Servie avec une garniture chasse gourmande : pommes aux aïelles, poire pochée au vin rouge, choux rouges braisés, salsifis en persillade, marrons glacés, spätzli au fromage blanc maison			

NOS VINS

	dl.	70/75 cl
La Tour-de-Peilz, réserve de la commune, Lavaux, Vaud, Suisse Pinot blanc	Fr. 7.-	Fr. 49.-
Domaine de Rochebin, Bourgogne, France Chardonnay	Fr. 7.50	Fr. 52.-
Cuvée Eurotel 1967, Cave de la Rose d'Or, J.M Walther, Vaud, Suisse Chardonnay, Sauvignon, Chasselas	Fr. 8.-	Fr. 59.-
Jurançon, Clos Benguères 2015, Bio, France Gros Manseng & Petit Manseng Vin liquoreux	Fr. 8.50	Fr. 60.-
Réserve de l'Eurotel, Grognez Frères, Domaine des Evouettes, Vs, Suisse Gamaret & Pinot Noir	Fr. 7.-	Fr. 49.-
Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France Grenache, Syrah, Carignan	Fr. 8.50	Fr. 60.-
Cuvée Eurotel 1967 Cave de la Rose d'Or, J.M Walther, Vaud, Suisse Merlot	Fr. 8.50	Fr. 60.-
Lettres de Noblesse, Lavaux AOC, Suisse Malbec et Cabernet franc de Saint-Saphorin	Fr. 14.-	Fr. 99.-

LES BULLES

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

BIÈRES DE SAISON

Kitchen Brew - Centennial Classic IPA - Bâle, Suisse, 6.5 %	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.		
La Dame du Lac - Vaud, Suisse, 5.2 %	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.		
Febris - Abbaye de Saint Maurice - Valais, Suisse, 5.15 %	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.		
Abbaye de Notre Dame d'Oujon - Bière artisanale triple - Vaud, Suisse, 10 %	33 cl	Fr. 13.-
Bière triple d'Abbaye avec jolie rondeur, voluptueuse à robe dorée; elle présente une belle longueur en bouche et une légère petite note de miel.		