

LE GUEULETON



Entrée
Plat
Dessert

65

Les entrées

Cassolette de champignons des bois 🍄

Salade automnale au fromage de chèvre FOREL LAVAUX 🍄

Salade de féra fumée PÊCHERIE D'OUCHY

Terrine de lièvre BOUCHERIE DU PALAIS

Les plats

Cocotte de civet de sanglier BOIS DU JORAT

L'assiette du chasseur bredouille 🍄

Filet de truite Bio L'ISLE - beurre blanc au Dézaley

Filet mignon de porc fermier VALENTIN CHAPPUIS sauce morilles

Les desserts

Crumble de pruneaux du Valais

Petit pot chocolat au lait caramel

Profiteroles glacées à la vanille bourbon

Tartelette au citron - citron vert



LA CHASSE !

Selle de chevreuil « Grand-Veneur »
(dès 2 pers.) 68 p.p.
accompagnement chasse*

L'assiette du chasseur bredouille 🍄 34
champignons - spätzlis à la farine du
Gros-de-Vaud - choux de Bruxelles - marrons
confits - chou rouge - poire à botzi AOP -
pommes - raisin chasselas - airelles

Cocotte de civet de sanglier BOIS DU JORAT 38
accompagnement chasse*

Noisettes de chevreuil aux airelles
et poivre de Tasmanie 48
accompagnement chasse*

Saucisse à rôtir de cerf BOIS DU JORAT 36
aux bolets
accompagnement chasse*

**Tous les plats de chasse sont accompagnés de
spätzlis à la farine du Gros-de-Vaud et de fruits
et légumes d'automne*



LA CÔTE DE BOEUF

Côte de bœuf rassie sur l'os de la
boucherie Nardi (pour 2 pers.)
sauce au poivre vert - beurre aux herbes -
os à moelle
pommes de terre grenaille - cassolette de
champignons - légumes grillés 68 p.p.














LE CHEVREUIL

Splendide animal alpin à la robe rousse et à la
selle juteuse, le chevreuil est d'ordinaire ma-
rié à une ou plusieurs chevrettes, qui donnent
naissance à une portée d'un à trois de ces
faons dont un cousin a été rendu célèbre par
Walter Disney.

Vous le trouverez notamment en « noisette » à
la carte quelques semaines, accompagnée de
tous les fruits et légumes d'automne tradition-
nels - que vous pouvez d'ailleurs aussi avoir en
version végétarienne, car ce qui est bon dans la
chasse, c'est surtout le chou de Bruxelles.



LES ENTRÉES

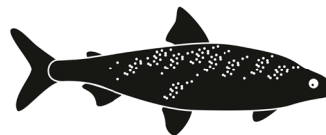


Soupe de courge du marché 	12
<i>poivre Voatsiperifery</i>	
Terrine de lièvre <small>BOUCHERIE DU PALAIS</small>	19
<i>mesclun de salade - chutney de pruneaux</i>	
Salade automnale au fromage de chèvre <small>FOREL LAVAUX</small>  	18 / 29
<i>betterave - poire croquante - huile de noix vaudoise</i> <small>AOP</small>	
 Ravioli de chevreuil aux champignons des bois	20 / 34
<i>huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan</i>	
Cassolette de champignons des bois  	19
<i>ail et fines herbes</i>	
 L'os à moelle rôti au four	16
<i>fleur de sel - pain de campagne grillé</i>	
 Escargots <small>MONT D'OR</small> en coquille 	17 / 32
<i>beurre bourguignon / 6 pièces / 12 pièces</i>	
 Le saladier   	9
<i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza</i> <small>CUARNENS</small>	



LES TAPAS

A partager... ou pas!

 Rillettes de porc fermier de Valentin Chappuis	15
<i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	
 Rillettes de poulet fermier au poivre Voastiperifery	15
<i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	
 Petit pâté vaudois <small>BOUCHERIE NARDI</small>	10
<i>moutarde en grains - cornichons - petits oignons</i>	
 Rillettes de poissons du Léman à la ciboulette	16
<i>pain de campagne grillé</i>	

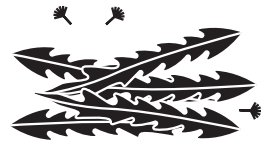


LES POISSONS DU LAC

Les filets de perches du Léman	48
<i>beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade</i>	
 Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 	18 / 31
<i>huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre</i>	

LES CLASSIQUES

- 🕒 Tartare de boeuf classique
de la région et beurre salé 18 / 36
mesclun de salade - toasts - frites (plat)
- 🕒 Vol-au-Vent de la B.M. 🌱 18 / 29
*champignons des bois - crème -
pousses d'épinards*
- 🕒 Curry vert de légumes et tofu ^{BIO SUISSE}
au gingembre 🌱 🌱 28
lait de coco - riz parfumé à la citronnelle
- Filet mignon de porc fermier
de Valentin Chappuis 🌱 46
*sauce morilles - purée de pommes de terre -
légumes racines*
- 🕒 Filet de truite Bio ^{L'ISLE} - beurre blanc
au Dézaley 🌱 36
*riz noir - fenouils croquants -
pousses d'épinards*
- 🕒 Cordon bleu de poulet fermier au
jambon de campagne et gruyère ^{AOP} 34
*pommes de terre grenaille - légumes
du marché*
- 🕒 Filet de boeuf de la région sauce
au poivre vert 🌱 48
*pommes de terre grenaille - légumes
du marché*



LES FRAÎCHEURS

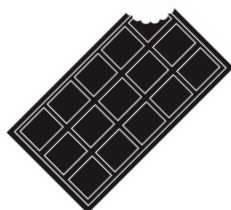
En entrée ou en plat!

- 🕒 Tartare de saumon
d'Ecosse à l'aneth, pomme
et céleri branche 🌱 18 / 34
*mesclun de salade - crème acidulée -
pain de campagne grillé*
- 🕒 Salade de tempeh artisanal
de soja et millet ^{BIO SUISSE} 🌱 🌱 15 / 25
*dahl de lentilles au lait de coco -
yaourt végétal à la menthe et coriandre*
- Salade de lentilles ^{GROS-DE-VAUD}
et truite fumée Bio ^{L'ISLE} 🌱 16 / 28
yaourt aux herbes - radis croquants

UN COUP D'OEIL SUR...

LES DESSERTS

- Le Mont-Blanc de la B.M. 14
*vermicelles de marrons - meringue -
crème double*
- Panna Cotta végétale à la mangue
et lait de coco 🌱 🌱 10
- Crumble de pruneaux du Valais 12
glace artisanale à la cannelle
- Banana & granola artisanal
de BreadStore 12
*glace vanille - sauce chocolat chaud -
chantilly*



LES VINS DU MOIS

- « 814 » 2020 - Château
d'Eclépens ^{AOC CÔTES DE L'ORBE} 12 / 84
*Un chasselas cossu, vieilli en fût
de chêne!*
- Syrah barrique 2022 -
Cave Jean-Maret ^{AOC VALAIS} 12 / 84
12 mois de barrique - corsé et élégant
- Cornalin 2023 - Varone ^{AOC VALAIS} 11 / 77
Un classique du terroir valaisan
- Merlot de Dézaley 2020 -
Domaine Bovy ^{AOC LAVAUX} 13 / 91
Un cru puissant des fameux frères Bovy
- Humagne rouge 2022 - Domaine
des petites planètes ^{AOC VALAIS} 16 / 112
*«Le» cépage gibier-compatible -
une splendeur!*
- Côtes de Nuits Villages 2020 -
Maison Ambroise ^{AOC CÔTES DE NUIT} 12 / 84
*Un des plus illustres Pinots Noirs
de Bourgogne*