

## LE GUEULETON



Amuse-bouche  
Entrée  
Plat  
Dessert 65

### L'amuse-bouche

Petite soupe de courge ↗

### Les entrées

Gravlax de saumon d'Écosse à l'aneth ↗

Terrine de caille artisanale - éclats de noisettes ↗

Ravioli de Mauro à la courge ↗

### Les plats

Entrecôte parisienne grillée ↗

Noix de St-Jacques à la plancha ↗

### Les desserts

Le petit Mont-Blanc de la B.M.

Crumble de pommes FERME DU TAUARD

## LES FRUITS DE MER

*Les fruits de mer sont servis avec pain de seigle du Valais AOP, vinaigre à l'échalote, citron, beurre salé et une onctueuse mayonnaise maison.*

### LES HUÎTRES

4 / 8 p.

Huîtres Poget «Fines de claire» du Galon d'Or n°3 <i>chair ferme - iodée</i>	16 / 30
Huîtres Poget spéciales «l'Exquise» d'Utah Beach n°3 <i>généreuse - iodée - sucrée</i>	24 / 45
Huîtres spéciales «Emeraude» n°3 <i>colorée - douce</i>	20 / 38
Huîtres «Perle Blanche» d'Ancelin n°4 <i>délicate</i>	20 / 38

### LES AUTRES

Crevettes «Label Rouge» de Madagascar <i>6 pièces</i>	20
Homard breton entier <i>500-600 g</i>	65
Crevettes grises <i>100 g</i>	10
Bulots <i>300 g</i>	18
Pince de tourteau <i>1 pièce</i>	14

### LES PLATEAUX

Le plateau «Marée Basse» <i>3 huîtres «Fines de claire» / 3 huîtres «Emeraude» / 3 huîtres «Perle blanche» / bulots &amp; crevettes grises</i>	60
Le plateau «Marée Haute» <i>4 huîtres «Fines de claire» / 4 huîtres «Emeraude» / 4 huîtres «Perle blanche» / 4 crevettes «Label Rouge» / bulots &amp; crevettes grises / 2 pinces de tourteau</i>	105
Le plateau Royal <i>6 huîtres «Fines de claire» / 4 huîtres «Emeraude» / 4 huîtres «Perle blanche» / 6 crevettes «Label Rouge» / bulots &amp; crevettes grises / 1 homard breton entier</i>	160



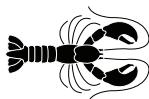
## LES ENTRÉES

Cassolette de champignons des bois <i>ail et fines herbes</i>	22
⌚ L'os à moelle rôti au four <i>fleur de sel - pain de campagne grillé</i>	18
⌚ Escargots <sup>MONT D'OR</sup> en coquille <i>beurre bourguignon   6 pièces   12 pièces</i>	17 / 32
⌚ Le saladier <i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza CUARNENS</i>	9

## LES TAPAS

*A partager... ou pas!*

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



## LE HOMARD

Homard breton rôti entier - bisque crémeuse - risotto carnaroli 68

## LES PLATS DE SAISON

Terrine de caille artisanale - éclats de noisettes <i>mesclun de salade - chutney de pruneaux</i>	22
Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras <i>wok de légumes au sésame - riz parfumé à la citronnelle</i>	34
La dinde de Noël farcie aux marrons <i>patates douces - cranberries - champignons - courge rôtie - chou kale</i>	39
Entrecôte parisienne grillée - beurre aux herbes <i>frites - légumes de saison</i>	45
⌚ Ravioli de Mauro à la courge <i>crème - champignons - copeaux de parmesan</i>	22 / 34
Noix de St-Jacques à la plancha - beurre blanc au Champagne <i>risotto Carnaroli aux pousses d'épinards</i>	45

## LES POISSONS DU LAC

Les filets de perches du Léman <i>beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade</i>	49
⌚ Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy <i>huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre</i>	19 / 32

## LES CLASSIQUES

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

## LA CÔTE DE BOEUF

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

## LES FRAÎCHEURS

En entrée ou en plat!

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

## UN COUP D'OEIL SUR...

### LES DESSERTS

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

### LES VINS DU MOIS

Crozes Hermitage blanc 2022 - Yann Chaves CROZES HERMITAGE AOC Marsanne, roussanne. Frais, fruits blancs.	12 / 84
Les Duchesses 2024 - Domaine Laporte POUILLY-FUMÉ AOC Bio, arômes d'agrumes et de pierre à fusil. Pour les fruits de mer!	11 / 77
Cuvée Cardinal 2022 - Château Bel Evêque CORBIÈRES AOC Syrah et mourvèdre. De Pierre Richard!	14 / 98
Syrah 2021 - Les Celliers de Vétroz AOC VALAIS Splendide syrah, épicee et puissante.	15 / 105
Pinot noir de Chamoson 2022 - Dne des Petites Planètes AOC VALAIS Biodynamie. Fruité et gourmand.	12 / 84
Cailloutis 2022 - Domaine des Landions NEUCHÂTEL AOC Pinot noir. Notes de griottes confites, arômes torréfiés.	13 / 89

### LE CHAMPAGNE

Grande Réserve Brut - Premier Cru - Domaine Eiwecke Pinot, chardonnay, pinot meunier. Finesse marquée par la légèreté du Chardonnay. Idéal avec les huîtres!	18 / 130
--	----------