

CETTE SEMAINE

LES PLATS

Cocotte d'aiguillettes de poulet fermier au vin jaune	28
<i>purée de pommes de terre - légumes du marché</i>	
Salade de magret de canard fumé au poivre Tilfda	24
<i>pulpe de topinambour - chips de panais - radis croquants</i>	
Pavé de saumon d'Ecosse à la plancha - beurre blanc au mousseux vaudois	32
<i>riz noir aux pousses d'épinards - salade de fenouil</i>	
Bavette de boeuf du pays grillée - sauce poivre vert	34
<i>légumes du marché - pommes frites</i>	
Pâtes artisanales fraîches à la tapenade de truffe	24
<i>crème - pousses d'épinards - copeaux de parmesan</i>	

LE MENU



Entrée
Plat
Dessert 48

Les entrées

- Salade de lentilles et truite fumée
- L'os à moelle rôti au four
- Tartare de boeuf classique et beurre salé
- Mijoté de seitan artisanal au lait de coco et curry madras

Les plats

- Cocotte d'aiguillettes de poulet fermier
- Salade de magret de canard fumé
- Pavé de saumon d'Ecosse à la plancha
- Pâtes fraîches à la tapenade de truffe

Les desserts

- Crumble de pommes FERME DU TAULARD
- Glace noisette - chantilly - granola
- Tartelette au citron - citron vert

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 chair ferme - iodée	16 / 30
Huîtres Poget spéciales «l'Exquise» d'Utah Beach n°3 généreuse - iodée - sucrée	24 / 45
Huîtres spéciales «Emeraude» n°3 colorée - douce	20 / 38
Huîtres «Perle Blanche» d'Ancelin n°4 délicate	20 / 38

LES AUTRES

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

LES PLATEAUX

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

LES PLATS DE SAISON



Terrine de caille artisanale - éclats de noisettes ⓘ mesclun de salade - chutney de pruneaux	19
Gravlax de saumon d'Écosse à l'aneth ⓘ sauce scandinave au raifort - rugbrod de Breadstore	22
Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras ⚡ ⓘ wok de légumes au sésame - riz parfumé à la citronnelle	29
La dinde de Noël farcie aux marrons patates douces - cranberries - champignons - courge rôtie - chou kale	36
Ravioli de Mauro à la courge ⚡ crème - champignons - copeaux de parmesan	19 / 29
Noix de St-Jacques à la plancha - beurre blanc au Champagne ⓘ risotto Carnaroli aux pousses d'épinards	45



LES ENTRÉES

Cassolette de champignons des bois	18
L'os à moelle rôti au four	16
Escargots <small>MONT D'OR</small> en coquille	17 / 32
Le saladier	8
<i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza</i> <small>CUARNENS</small>	

LES TAPAS

A partager... ou pas!

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

LES FRAÎCHEURS

En entrée ou en plat!

Tartare de saumon <small>ÉCOSSÉ</small> à l'aneth, pomme et citron vert	18 / 32
Salade de tempeh artisanal de soja et millet <small>BIO SUISSE</small>	15 / 25
Salade de lentilles <small>GROS-DE-VAUD</small> et truite fumée Bio <small>L'ISLE</small>	16 / 28

LES POISSONS DU LAC

Les filets de perches du Léman	48
Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy	32

LES CLASSIQUES



Tartare de boeuf classique de la région et beurre salé <i>mesclun de salade - toasts - frites (plat)</i>	18 / 35
Vol-au-Vent de la B.M.  <i>champignons des bois - crème - pousses d'épinards</i>	18 / 29
Curry vert de légumes et tofu <small>BIO SUISSE</small> au gingembre  <i>lait de coco - riz parfumé à la citronnelle</i>	26
Filet de truite Bio <small>L'ISLE</small> - beurre blanc au Dézaley  <i>riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinards</i>	34
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère <small>AOP</small> <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	29
Filet de boeuf de la région sauce au poivre vert  <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	48

UN COUP D'OEIL SUR...

LES DESSERTS

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

LES VINS DU MOIS

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

LE CHAMPAGNE

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