

LE GUEULETON



Amuse-bouche

Entrée

Plat

Dessert

65

L'amuse-bouche

Petite soupe de courge 🍂

Les entrées

Cassiolette de cardons à la truffe noire 🍂

Terrine de caille artisanale – éclats de noisettes 🍷

Ravioli de Mauro à la courge 🍂

Les plats

Entrecôte parisienne grillée 🍷

La choucroute de la mer 🍷

Les desserts

Le petit Mont-Blanc de la B.M.

Crumble de pommes FERME DU TAULARD



LES HUÎTRES

4 / 8 p.

Huîtres Poget « Fines de claire »

du Galon d'Or n°3

chair ferme – iodée

16 / 30

Huîtres spéciales « Emeraude » n°3 20 / 38

colorée – douce

Servies avec pain de seigle du Valais AOP, vinaigre à l'échalote, citron, beurre salé et une onctueuse mayonnaise.



LA CÔTE DE BOEUF

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

68 p.p.

LA CHOUCROUTE

La choucroute de la mer – beurre blanc au Riesling 🍷

saumon d'Ecosse – haddock fumé – noix de St-Jacques – cabillaud Skrei

42

La choucroute de la B.M. – pommes nature 🍷

lard fumé – saucisse de Vienne – jambonneau – carré de porc

38



LES ENTRÉES

Cassiolette de champignons des bois 🍄🌿	22
<i>ail et fines herbes</i>	
🕒 L'os à moelle rôti au four	18
<i>fleur de sel - pain de campagne grillé</i>	
🕒 Escargots MONT D'OR 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 CUARNENS</i>	

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 BOUCHERIE NARDI	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 PLATS DE SAISON

Terrine de caille artisanale - éclats de noisettes 🌿	22
<i>mesclun de salade - chutney de pruneaux</i>	
Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras 🌿🌿	34
<i>wok de légumes au sésame - riz parfumé à la citronnelle</i>	
Le coq au vin servi en cocotte « façon Grand-Mère »	38
<i>petits oignons, lardons et champignons - pommes de terre - légumes racines</i>	
Entrecôte parisienne grillée - beurre aux herbes 🍷	45
<i>frites* - légumes de saison</i>	
🕒 Ravioli de Mauro à la courge 🍄	22 / 32
<i>crème - champignons - copeaux de parmesan</i>	

LES POISSONS DU LAC



Les filets de perches du Léman SERGE GUIDOUX	49
<i>beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade</i>	
🕒 Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 🍷	19 / 32
<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
- Suprême de poulet fermier rôti -
sauce morilles 🌱 45
purée de pommes de terre - légumes racines
- 🕒 Filet de truite Bio ^{L'ISLE} - beurre blanc
au Dézaley - riz noir 🌱 38
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 ^{ÉCOSSE} 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} 🌿 🌱 🌱 16 / 26
*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 pommes de la
Ferme du Taulard 12
glace artisanale à la cannelle
- Banana & granola artisanal
de BreadStore 12
*glace vanille - sauce chocolat chaud -
chantilly*

LE CHAMPAGNE

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

LES GRANDS CRUS

- La Crosse 2023 - Maison
Massy ^{AOC LAVAUX} 9 / 63
Un beau chasselas d'apéritif.
- Les Duchesses 2024 - Domaine
Laporte ^{POUILLY-FUMÉ AOC} 11 / 77
Bio. Pour les huîtres!
- Dôle la Liaudisaz 2024 - M.-T.
Chappaz ^{AOC VALAIS} 11 / 77
*L'assemblage typique du Valais, par
notre chère Marie-Thérèse!*
- Syrah 2021 - Les Celliers de
Vétroz ^{AOC VALAIS} 15 / 105
Splendide syrah, épicée et puissante.
- Pinot noir de Chamoson 2022 -
Dne des Petites Planètes ^{AOC VALAIS} 12 / 84
Biodynamie. Fruité et gourmand.
- Cailloutis 2022 - Domaine des
Landions ^{NEUCHÂTEL AOC} 13 / 89
*Pinot noir. Notes de griottes confites,
arômes torréfiés.*