

LE GUEULETON



Amuse-bouche
Entrée
Plat
Dessert 65

L'amuse-bouche

Petite soupe de courge

Les entrées

Cassolette 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 TAUARD

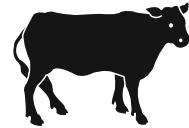
⌚ LES HUITRES

4 / 8 p.

Huîtres Poget « Fines de claire »
du Galon d'Or n°3 16 / 30
chair ferme - iodée

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 - cassolette 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

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 <small>MONT D'OR</small> en coquille <i>beurre bourguignon 6 pièces 12 pièces</i>	17 / 32
⌚ Le saladier <i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza</i> <small>CUARNENS</small>	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 <small>BOUCHERIE NARDI</small> <i>moutarde en grains - cornichons - petits oignons</i>	10
⌚ Rillette de poissons du Léman à la ciboulette <i>pain de campagne grillé</i>	16

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
Le coq au vin servi en cocotte «façon Grand-Mère» <i>petits oignons, lardons et champignons - pommes de terre - légumes racines</i>	38
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 / 32

LES POISSONS DU LAC

Les filets de perches du Léman <small>SERGE GUIDOUX</small> <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 <i>mesclun de salade - toasts - frites* (plat)</i>	18 / 36
⌚ 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 <small>V</small> <small>GF</small> <small>VG</small> <i>lait de coco - riz parfumé à la citronnelle</i>	28
Suprême de poulet fermier rôti - sauce morilles <small>GF</small> <i>purée de pommes de terre - légumes racines</i>	45
⌚ Filet de truite Bio <small>L'ISLE</small> - beurre blanc au Dézaley - riz noir <small>GF</small> <i>fenouils croquants - pousses d'épinards</i>	38
⌚ Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère <small>AOP</small> <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	34
⌚ Filet de boeuf de la région sauce au poivre vert <small>GF</small> <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	48



LES FRAÎCHEURS

En entrée ou en plat!

⌚ Tartare de saumon <small>ÉCOSSÉ</small> à l'aneth, pomme et céleri branche <small>GF</small> <i>mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé</i>	18 / 34
⌚ Salade de tempeh artisanal de soja et millet <small>BIO SUISSE</small> <small>V</small> <small>GF</small> <small>VG</small> <i>dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre</i>	16 / 26
Salade de lentilles <small>GROS-DE-VAUD</small> et truite fumée Bio <small>L'ISLE</small> <small>GF</small> <i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	16 / 28

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 <small>V</small> <small>GF</small> <small>VG</small>	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 GRANDS CRUS

La Crosse 2023 - Maison Massy <small>AOC LAVAUX</small> <i>Un beau chasselas d'apéritif.</i>	9 / 63
Les Duchesses 2024 - Domaine Laporte <small>POUILLY-FUMÉ AOC</small> <i>Bio. Pour les huîtres!</i>	11 / 77
Dôle la Liaudisaz 2024 - M.-T. Chappaz <small>AOC VALAIS</small> <i>L'assemblage typique du Valais, par notre chère Marie-Thérèse!</i>	11 / 77
Syrah 2021 - Les Celliers de Vétroz <small>AOC VALAIS</small> <i>Splendide syrah, épicee et puissante.</i>	15 / 105

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
--	----------

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