

LE MENU D'HIVER



Amuse-bouche

Entrée

Plat

Dessert

76

L'amuse-bouche

Petite soupe de courge 🍂

Les entrées

Oeuf fermier coulant - champignons des bois 🍂 🇨🇭

Tartare de thon au gingembre, mangue et citron vert

Ravioli de Mauro à la courge 🍂

Les plats

Entrecôte parisienne grillée 🇨🇭

Filet de truite Bio ^{L'ISLE} - beurre blanc au Dézaley 🇨🇭

Les desserts

Le petit Mont-Blanc de la B.M.

Crumble de pommes ^{FERME DU TAULARD}



LES PIÈCES DU BOUCHER

A partager!

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*

Epaule d'agneau confite au thym -
jus de cuisson (2 pers.) 48 p.p.
*pommes de terre grenaille - champignons
des bois - légumes de saison*

LE THON ROUGE

Longtemps à deux nageoires de disparaître de la surface des océans, le cheptel de thon rouge a repris un étonnant poil de la bête, nous disent nos amis du WWF, grâce notamment à une certaine parcimonie des adeptes de sushis.

Il fraye dorénavant sur la carte de la B.M. avec du gingembre, de la mangue et du citron vert dans un joli tartare - ça nous changera un peu des sempiternels poissons du lac de Genève! Bien-sûr, la modération reste de mise, comme c'est le cas pour le calvados, le crack ou les jeux vidéo.

LES POISSONS DU LAC

Les filets de perches du Léman ^{SERGE GUIDOUX}
beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade

49

Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 🇨🇭
huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre

19 / 32

Filet de féra du Léman - bisque crémeuse d'écrevisses 🇨🇭
risotto Carnaroli aux pousses d'épinards

45



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 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



Oeuf fermier coeur coulant - champignons des bois  	22
<i>cresson - huile parfumée à la truffe</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>	
Entrecôte parisienne grillée 250g - beurre aux herbes 	45
<i>frites* - légumes de saison</i>	
Ravioli de Mauro à la courge 	20 / 32
<i>crème - champignons - copeaux de parmesan</i>	
La côte de cochon fermier VALENTIN CHAPPUIS - sauce moutarde MOULIN DE SÉVERY	42
<i>pommes de terre grenaille - légumes racines</i>	
Paleron de boeuf braisé au vin rouge et petits oignons	36
<i>purée de pommes de terre - légumes du marché</i>	

LES FRAÎCHEURS



Tartare de thon PACIFIQUE SUD au gingembre, mangue et citron vert	18 / 34
<i>mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé</i>	
Salade de tempeh artisanal de soja et millet BIO SUISSE   	16 / 28
<i>dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre</i>	
Salade de lentilles GROS-DE-VAUD et truite fumée Bio L'ISLE 	18 / 29
<i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	

LES CLASSIQUES

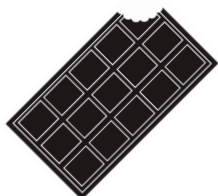


Tartare de boeuf classique de la région et beurre salé <i>mesclun de salade – pain de campagne grillé – frites* (plat)</i>	21 / 38
Vol-au-Vent de la B.M. <i>champignons des bois – crème – pousses d'épinards</i>	18 / 32
Curry vert de légumes et tofu ^{BIO SUISSE} au gingembre <i>lait de coco – riz parfumé à la citronnelle</i>	28
Filet de truite Bio ^{L'ISLE} – beurre blanc au Dézaley <i>riz noir – fenouils croquants – pousses d'épinards</i>	39
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère ^{AOP} <i>pommes de terre grenaille – légumes du marché</i>	38
Filet de boeuf du pays sauce au poivre vert <i>pommes de terre grenaille – légumes du marché</i>	52

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 GRANDS CRUS

Non-filtré 2025 – Chasselas – Vins Keller ^{AOC NEUCHÂTEL}	8 / 56
Clos du Boux 2022 – Maison Massy ^{AOC LAVAUX} <i>Chasselas grand cru d'Epesses.</i>	12 / 84
Dézaley Prestige 2022 – Famille Blondel ^{AOC LAVAUX} <i>18 mois de vinification!</i>	13 / 91
Cécilia B. 2022 – Domaine Paschoud ^{AOC LAVAUX} <i>Diolinoir, arômes boisés et fruits noirs.</i>	10 / 70
Devin 2020 – Domaine de la Devinière ^{AOC GENÈVE} <i>Assemblage barriqué Gamaret, Diolinoir et Garanoir.</i>	10 / 70
Cabernet franc Réserve Inspiration 2020 – Cave de la Côte ^{AOC LA CÔTE} <i>Arômes de tabac blond et épices</i>	13 / 91