

LE GUEULETON



Amuse-bouche
Entrée
Plat
Dessert

65

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 🍂

Salade de lentilles ^{GROS DE VAUD} et truite fumée Bio ^{L'ISLE} 🇨🇭

Les plats

Suprême de poulet fermier aux morilles 🇨🇭

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

Mijoté de seitan au lait de coco et curry madras 🍂 🇨🇭

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 – cassiolette 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

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

LES TAPAS

A partager... ou pas!

- Rillettes de porc fermier de Valentin Chappuis 15
pain de campagne grillé - radis croquants
- Rillettes de poulet fermier au poivre Voastiperifery 15
pain de campagne grillé - radis croquants
- Petit pâté vaudois ^{BOUCHERIE NARDI} 10
moutarde en grains - cornichons - petits oignons
- Rillettes de poissons du Léman à la ciboulette 16
pain de campagne grillé

LES PLATS DE SAISON



- Oeuf fermier coeur coulant - champignons des bois 22
cresson - huile parfumée à la truffe
- Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras 34
wok de légumes au sésame - riz parfumé à la citronnelle
- Entrecôte parisienne grillée 250g - beurre aux herbes 45
frites* - légumes de saison
- Ravioli de Mauro à la courge 20 / 32
crème - champignons - copeaux de parmesan

LES FRAÎCHEURS



- Tartare de thon ^{PACIFIQUE SUD} au gingembre, mangue et citron vert 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

LES CLASSIQUES

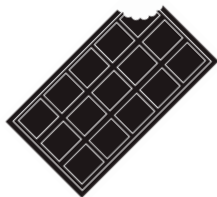


🕒 Tartare de boeuf classique de la région et beurre salé <i>mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites* (plat)</i>	18 / 36
🕒 Vol-au-Vent de la B.M. 🌿 <i>champignons des bois - crème - pousses d'épinards</i>	18 / 29
🕒 Curry vert de légumes et tofu ^{BIO SUISSE} au gingembre 🌿 🌱 🌱 <i>lait de coco - riz parfumé à la citronnelle</i>	28
Suprême de poulet fermier rôti - sauce aux morilles 🌱 <i>purée de pommes de terre - légumes racines</i>	45
🕒 Filet de truite Bio ^{L'ISLE} - beurre blanc au Dézaley 🌱 <i>riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinards</i>	38
🕒 Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère ^{AOP} <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	34
🕒 Filet de boeuf du pays 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 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