

CETTE SEMAINE

LES PLATS

Salade de dent-de-lion du pays <i>oeuf dur – croûtons – lardons</i> <i>option végétarienne avec tofu bio fumé</i>	16 / 28
Bowl de thon saku mariné à la vinaigrette thaï <i>riz à sushi au gingembre confit et coriandre – crudités au sésame</i>	32
Tajine de volaille fermière – bouillon aux épices <i>semoule de blé aux fruits secs – menthe et coriandre</i>	28
Oeufs parfaits façon meurette – jus de veau à la fleur de thym <i>garniture grand-mère – croûtons – persil frais</i>	21
Curry de tempeh ^{LE BON TEMPEH} caramélisé aux saveurs d'Asie <i>wok de légumes – piment – lait de coco – riz parfumé au gingembre et à la citronnelle</i>	24

LE MENU



Entrée
Plat
Dessert 48

Les entrées

Tartare de boeuf classique et beurre salé
Mijoté de seitan artisanal lausannois
Salade de féra fumée
Salade de dent-de-lion du pays

Les plats

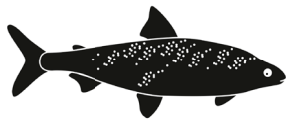
Tajine de volaille fermière
Curry de tempeh aux saveurs d'Asie
Cordon bleu de poulet fermier
Filet de truite – beurre blanc au Dézaley

Les desserts

Crumble de pommes
Glace noisette – chantilly – granola
Tartelette au citron – citron vert

LES PLATS DE SAISON

Les atrieux BOUCHERIE RUCHET – jus au vin de Lavaux <i>purée de pommes de terre – légumes du marché</i>	25
Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras V 🌱 <i>wok de légumes au sésame – riz parfumé à la citronnelle</i>	29
Ravioli de Mauro à la courge 🌱 <i>crème – champignons – copeaux de parmesan</i>	19 / 29
Paleron de boeuf braisé au vin rouge et petits oignons <i>purée de pommes de terre – légumes du marché</i>	28



LES POISSONS DU LAC

Les filets de perches du Léman de Serge Guidoux <i>beurre blanc au Dézaley – pommes de terre nature – mesclun de salade</i>	48
Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 🌱 <i>huile de noix vaudoise AOP – radis croquants – pommes de terre</i>	32

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 ENTRÉES

Cassiolette de champignons des bois   <i>ail et fines herbes</i>	18
L'os à moelle rôti au four <i>fleur de sel - pain de campagne grillé</i>	16
Escargots MONT D'OR en coquille <i>beurre bourguignon 6 pièces 12 pièces</i>	17 / 32
Le saladier    <i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza CUARNENS</i>	8

LES TAPAS

A partager... ou pas!

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

LES FRAÎCHEURS



En entrée ou en plat!

Tartare de thon PACIFIQUE SUD au gingembre, mangue et citron vert <i>mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé</i>	18 / 32
Salade de tempeh artisanal de soja et millet BIO SUISSE    <i>dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre</i>	15 / 25
Salade de lentilles GROS-DE-VAUD et truite fumée Bio L'ISLE  <i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	16 / 28

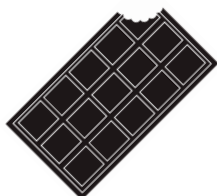
LES CLASSIQUES

Tartare de boeuf classique de la région et beurre salé <i>mesclun de salade - pain de campagne grillé - 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 ^{BIO SUISSE} au gingembre    <i>lait de coco - riz parfumé à la citronnelle</i>	26
Filet de truite Bio ^{L'ISLE} - beurre blanc au Dézaley  <i>riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinards</i>	36
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère ^{AOP} <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	29
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 barrique 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