

LE MENU DE PRINTEMPS



Amuse-bouche
Entrée
Plat
Dessert

76

L'amuse-bouche

Petite soupe froide d'asperges 🍄

Les entrées

Salade printanière de fromage de chèvre Bio ^{LES PACCOTS} 🍄 🌱

Thon saku mariné au gingembre, mangue et citron vert 🍄 🌱

Ravioli de Mauro ricotta, ail des ours et asperges 🍄

Les plats

Entrecôte parisienne grillée 🍄

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

Les desserts

Les profiteroles glacées à la vanille de Madagascar

Crumble de rhubarbe ^{FERME DU TAULARD}

L'ÉTAL DU BOUCHER

Côte de bœuf rassie sur l'os de la
Boucherie du Palais (2 pers.) 68 p.p.
*sauce béarnaise - beurre aux herbes - os à
moelle - pommes de terre grenaille - cassolette
de champignons - légumes de saison*

Côte de cochon fermier ^{VALENTIN CHAPPUIS} -
sauce moutarde ^{MOULIN DE SÉVERY} 🍄 42
pommes de terre grenaille - légumes racines

La pomme de ris de veau croustillante
aux morilles et asperges 52
pommes frites - légumes printaniers -
ail des ours*

Coeur de filet de boeuf ^{DU PAYS} grillé -
sauce béarnaise 🍄 52
pommes de terre grenaille - légumes du marché



L'AIL DES OURS

L'austérité des légumes d'hiver n'est
pourtant bientôt plus qu'un cuisant mais
lointain souvenir, comme en témoignent
les signes annonciateurs de la luxuriance
printanière: les bourgeons s'érigent sur
les arbres et dans les pantalons, la dent-
de-lion s'offre au premier lardon venu,
et l'ail des ours courtise éhontément les
ravioli de Mauro sur la carte de la B.M.
- hurra!

LES POISSONS DU LAC

Les filets de perches du Léman ^{SERGE GUIDOUX} 49
beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade

Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 🍄 🌱 19 / 32
huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre



LES ENTRÉES

Thon saku mariné au gingembre, mangue et citron vert 🌱 🍷 🍷	24
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 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>	9

LES TAPAS

A partager... ou pas!

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

LES PLATS DE SAISON





Navarin d'agneau printanier sevi en cocotte 🍷 <i>pommes de terre - légumes printaniers - ail des ours</i>	38
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
Entrecôte parisienne grillée 250g - beurre aux herbes 🍷 <i>frites* - légumes de saison</i>	45
Ravioli de Mauro ricotta, ail des ours et asperges vertes 🌱 <i>crème - pousses d'épinards - copeaux de parmesan</i>	20 / 32

LES FRAÎCHEURS






Tartare de truite saumonée du Beaufortin à l'aneth et baies roses <i>mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé (sans gluten/sans lactose sur demande)</i>	18 / 34
Salade printanière de fromage de chèvre Bio LES PACCOTS 🌱 🍷 <i>asperges vertes - ail des ours - radis croquants</i>	16 / 28
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>	16 / 28
Salade de lentilles GROS-DE-VAUD et truite fumée Bio L'ISLE 🍷 <i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	18 / 29

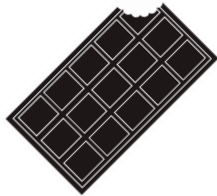
LES CLASSIQUES

Tartare de boeuf classique ^{DU PAYS} et beurre salé <i>mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites* (plat) (sans gluten/sans lactose sur demande)</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>écrasé de pommes de terre aux fines herbes - légumes printaniers</i>	39
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère ^{AOP} <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	38

UN COUP D'OEIL SUR...

LES DESSERTS

Ile flottante glacée <i>amandes effilées - crème anglaise à la vanille de Madagascar</i>	12
Panna Cotta végétale à la mangue et lait de coco   	10
Crumble de rhubarbe ^{FERME DU TAULARD} <i>glace artisanale fior di latte</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