

LE GUEULETON



Amuse-bouche
Entrée
Plat
Dessert

65

L'amuse-bouche

Petite soupe froide d'asperges vertes 🌿

Les entrées

Cassolette de champignons des bois 🌿 🇨🇭

Thon saku au gingembre, mangue et citron vert 🇨🇭 🇩🇪

Ravioli de Mauro ricotta, ail des ours et asperges vertes 🌿

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

Les plats

Navarin d'agneau printanier 🇨🇭

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

Mijoté de seitan au lait de coco et curry madras 🇨🇭 🇩🇪

Les desserts

Ile flottante glacée aux amandes effilées

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*

🇨🇭 Cœur de filet de boeuf ^{DU PAYS} grillé -
sauce béarnaise 🇨🇭 49
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 🌱 🍷 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!

- 🕒 Rilette de porc fermier de Valentin Chappuis 15
pain de campagne grillé - radis croquants (sans gluten sur demande)
- 🕒 Rilette de poulet fermier au poivre Voastiperifery 15
pain de campagne grillé - radis croquants (sans gluten sur demande)
- 🕒 Petit pâté vaudois BOUCHERIE NARDI 10
moutarde en grains - cornichons - petits oignons
- 🕒 Rilette de poissons du Léman à la ciboulette 16
pain de campagne grillé (sans gluten sur demande)

LES PLATS DE SAISON









- Navarin d'agneau printanier sevi en cocotte 🕒 38
pommes de terre - légumes printaniers - ail des ours
- Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras 🌱 🍷 34
wok de légumes au sésame - riz parfumé à la citronnelle
- 🕒 Ravioli de Mauro ricotta, ail des ours et asperges vertes 🍷 20 / 32
crème - pousses d'épinards - copeaux de parmesan

LES FRAÎCHEURS






- 🕒 Tartare de truite saumonée du Beaufortin à l'aneth et baies roses 18 / 34
mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé (sans gluten/sans lactose sur demande)
- 🕒 Salade printanière de fromage de chèvre Bio LES PACCOTS 🌱 🍷 16 / 28
asperges vertes - ail des ours - radis croquants
- 🕒 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

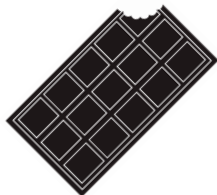
LES CLASSIQUES

☼ Tartare de boeuf classique ^{DU PAYS} et beurre salé <i>mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites* (plat) (sans gluten/sans lactose sur demande)</i>	18 / 36
☼ Vol-au-Vent de la B.M.  <i>champignons des bois - crème - pousses d'épinards</i>	18 / 29
Entrecôte parisienne de boeuf ^{DU PAYS} 250g - beurre aux herbes  <i>frites* - légumes de saison</i>	45
☼ 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>	38
☼ Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère ^{AOP} <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	34

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