

CETTE SEMAINE

LES PLATS

Haut de cuisse de poulet fermier aux olives 🍷 <i>polenta au citron confit - légumes du marché</i>	26
Shawarma de seitan artisanal aux épices et menthe fraîche 🌿🍷 <i>tzatziki - pain pita - pommes de terre grenailles</i>	24
Tartare de thon saku mariné au gingembre, mangue et citron vert <i>salade de mesclun - crème acidulée - toasts</i> <i>(sans gluten/sans lactose sur demande)</i>	34
Saucisse à rôtir à l'ail des ours BOUCHERIE DU PALAIS 🍷 <i>purée de pommes de terre - jus corsé - légumes du marché</i>	26
Feuilleté aux morilles fraîches et asperges vertes (entrée) 🌿 <i>crème - ail des ours</i>	20

LE MENU



Entrée

Plat

Dessert 48

Les entrées

Cassolette de champignons des bois 🌿🍷

Salade de tempeh de soja et millet 🌿🍷🍷

Salade de lentilles et truite fumée 🍷

Tartare de boeuf classique et beurre salé

Les plats

Haut de cuisse de poulet fermier aux olives 🍷

Tartare de thon saku mariné au gingembre, mangue et citron vert

Saucisse à rôtir à l'ail des ours 🍷

Curry vert de légumes et tofu 🌿🍷🍷

Les desserts

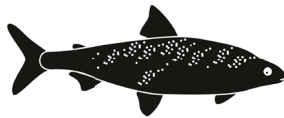
Crumble de rhubarbe FERME DU TAULARD

Glace noisette - chantilly - granola

Tartelette au citron - citron vert

LES PLATS DE SAISON

<p>Une jolie salade de dent-de-lion du pays <i>lard de Valentin Chappuis - croûtons - oeuf fermier</i> <i>option végétarienne avec du tofu fumé ^{BIO SUISSE} 🌿</i></p>	16 / 28
<p>Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras 🌿 🌱 <i>wok de légumes au sésame - riz parfumé à la citronnelle</i></p>	29
<p>Ravioli de Mauro ricotta, ail des ours et asperges vertes 🌿 <i>crème - pousses d'épinards - copeaux de parmesan</i></p>	19 / 29
<p>Navarin d'agneau printanier servi en cocotte 🌱 <i>pommes de terre - légumes printaniers - ail des ours</i></p>	36



LES POISSONS DU LAC

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







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 ENTRÉES

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

LES TAPAS







A partager... ou pas!

- Rillette de porc fermier ^{VALENTIN CHAPPUIS} 15
pain de campagne grillé - radis croquants
(sans gluten sur demande)
- Rillette 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
- Rillette de poissons du Léman à la ciboulette 16
pain de campagne grillé
(sans gluten sur demande)

LES FRAÎCHEURS



En entrée ou en plat!



- 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}    15 / 25
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

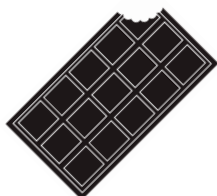
LES CLASSIQUES

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 / 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>écrasé de pommes de terre aux fines herbes - légumes printaniers</i>	36
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère ^{AOP} <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	29
Coeur de filet de boeuf ^{DU PAYS} grillé - sauce béarnaise  <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	48

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