

# CETTE SEMAINE

## LES PLATS

Bavette de boeuf grillée – sauce aux échalotes confites 🍷 <i>pommes frites* – légumes du marché</i>	32
Risotto Carnaroli aux asperges blanches – pesto d'ail des ours 🌿 🍷 <i>pousses d'épinards – copeaux de parmesan</i>	26
Salade César au poulet fermier <i>oeuf dur – croûtons – copeaux de parmesan</i>	24
Shawarma de seitan artisanal aux épices et menthe fraîche 🌿 <i>tzatziki – pain pita – citron vert – mesclun de salade</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

## LE MENU



Entrée  
Plat  
Dessert 48

### Les entrées

Salade César au poulet fermier  
Vol-au-Vent aux champignons des bois 🌿  
Salade de lentilles et truite fumée 🍷  
Tartare de boeuf classique et beurre salé

### Les plats

Salade César au poulet fermier  
Shawarma de seitan artisanal aux épices 🌿  
Tartare de thon saku mariné au gingembre,  
mangue et citron vert  
Cordon bleu de poulet fermier

### Les desserts

Crumble de rhubarbe FERME DU TAULARD  
Glace noisette – chantilly – granola  
Tartelette au citron – citron vert

## LES PLATS DE SAISON

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 <sup>BIO SUISSE</sup> 🌿</i>	16 / 28
Mijoté de seitan artisanal lausannois au lait de coco et curry madras 🌿 🌱 <i>wok de légumes au sésame - riz parfumé à la citronnelle</i>	29
Ravioli de Mauro ricotta, ail des ours et asperges vertes 🌿 <i>crème - pousses d'épinards - copeaux de parmesan</i>	19 / 29
Navarin d'agneau printanier servi en cocotte 🌱 <i>pommes de terre - légumes printaniers - ail des ours</i>	36



### 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



### 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 <sup>MONT D'OR</sup> en coquille 17 / 32  
*beurre bourguignon | 6 pièces | 12 pièces*
- Le saladier   8  
*mesclun de salade - vinaigrette à l'huile  
de colza <sup>CUARNENS</sup>*

## LES TAPAS






*A partager... ou pas!*

- Rillette de porc fermier <sup>VALENTIN CHAPPUIS</sup> 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 <sup>BOUCHERIE NARDI</sup> 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 <sup>LES PACCOTS</sup>   16 / 28  
*asperges vertes - ail des ours - radis croquants*
- Salade de tempeh artisanal de soja et millet <sup>BIO SUISSE</sup>   15 / 25  
*dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre*
- Salade de lentilles <sup>GROS-DE-VAUD</sup> et truite fumée Bio <sup>L'ISLE</sup>  16 / 28  
*yaourt aux herbes - radis croquants*

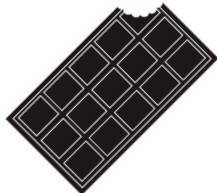
## LES CLASSIQUES

Tartare de boeuf classique <sup>DU PAYS</sup> 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 <sup>BIO SUISSE</sup> au gingembre    <i>lait de coco - riz parfumé à la citronnelle</i>	26
Filet de truite Bio <sup>L'ISLE</sup> - 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 <sup>AOP</sup> <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	29
Coeur de filet de boeuf <sup>DU PAYS</sup> 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 <sup>FERME DU TAULARD</sup> <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 <sup>AOC NEUCHÂTEL</sup>	8 / 56
Clos du Boux 2022 - Maison Massy <sup>AOC LAVAUX</sup> <i>Chasselas grand cru d'Epesses.</i>	12 / 84
Dézaley Prestige 2022 - Famille Blondel <sup>AOC LAVAUX</sup> <i>18 mois de vinification!</i>	13 / 91
Cécilia B. 2022 - Domaine Paschoud <sup>AOC LAVAUX</sup> <i>Diolinoir, arômes boisés et fruits noirs.</i>	10 / 70
Devin 2020 - Domaine de la Devinière <sup>AOC GENÈVE</sup> <i>Assemblage barriqué Gamaret, Diolinoir et Garanoir.</i>	10 / 70
Cabernet franc Réserve Inspiration 2020 - Cave de la Côte <sup>AOC LA CÔTE</sup> <i>Arômes de tabac blond et épices</i>	13 / 91