

LE MENU D'ÉTÉ



Amuse-bouche
Entrée
Plat
Dessert

76

L'amuse-bouche

Gaspacho de fruits et légumes d'été 🌿

Les entrées

Salade estivale de fromage de chèvre Bio LES PACCOTS 🌿 🇨🇭

Tartare de thon saku mariné au gingembre, mangue et citron vert 🇨🇭 🇮🇪

Ravioli de Mauro ricotta et tomates - straciatella CUARNENS 🌿

Les plats

Tagliata d'entrecôte - rucola et parmesan 🇨🇭

Filet de truite Bio L'ISLE 🇨🇭

Les desserts

Les profiteroles glacées à la vanille de Madagascar

Crumble de rhubarbe et fraises FERME DU TAULARD

L'ÉTAL DU BOUCHER

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

68 p.p.

Côte de veau DU PAYS au thym - sauce aux chanterelles
pommes de terre grenailles - légumes de saison

54

Coeur de filet de boeuf DU PAYS à la plancha - sauce chimichurri 🇨🇭
pommes de terre grenaille - antipasti de légumes grillés

48

LES FRAISES DU CANTON



Certains sots pensent que la cueillette des fraises dure depuis le réveillon de Noël jusqu'au début de la chasse - il n'en est rien!

La saison des fraises est terriblement furtive, c'est la même que celle des coups de soleil, des piscines de rosé et des festivals d'été sans Patrick Bruel: elle court strictement de juin à août. Autant dire qu'on vous recommande de vous en empiffrer autant que possible ces jours, avec ou sans crème pâtissière dessous!

LES POISSONS DU LAC



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

49

Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 🇨🇭 🇮🇪
huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre

19 / 32



LES ENTRÉES

Une jolie salade de tomates de toutes les couleurs au basilic 🌿 🍷	18 / 29
Cassolette de chanterelles et champignons 🌿 🍷 <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!

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

LES PLATS DE SAISON








Antipasti de légumes grillés - mozzarella de bufflonne ^{VAUD} 🌿 🍷 <i>melon - rucola - tomates cerises - vinaigre balsamique</i>	20 / 32
Cocotte de confit de veau aux chanterelles et basilic <i>pommes de terre - courgettes - tomates cerises</i>	39
Shawarma de seitan artisanal aux épices - oignons rouges, tomates cerises et jus de citron <i>pain pita - mesclun de salade - tzatziki (sans lactose sur demande)</i>	34
Tagliata d'entrecôte de boeuf ^{DU PAYS} 250g - rucola et parmesan 🍷 <i>frites* - légumes grillés - tomates séchées et balsamique</i>	45
Ravioli de Mauro - ricotta basilic et tomates de toutes les couleurs 🌿 <i>straciatella de Cuarnens - huile d'olive - rucola</i>	20 / 32

LES FRAÎCHEURS



Salade rafraîchissante de pastèque et feta ^{AOP} 🌿 <i>olives Kalamata - tomates cerises - basilic et oignons rouges (sans gluten/sans lactose sur demande)</i>	16 / 28
Tartare de thon saku mariné au gingembre, mangue et citron vert <i>mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé (sans gluten/sans lactose sur demande)</i>	20 / 36
Salade estivale de fromage de chèvre Bio ^{LES PACCOTS} 🌿 🍷 <i>chanterelles - huile de colza de Cuarnens - tomates cerises</i>	18 / 29
Salade de lentilles ^{GROS-DE-VAUD} et truite fumée Bio ^{L'ISLE} 🍷 <i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	18 / 29

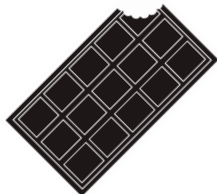
LES CLASSIQUES

Tartare de boeuf classique ^{DU PAYS} et beurre salé <i>mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites* (plat)</i> <i>(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 citron confit  <i>riz noir - antipasti de légumes</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 pistache et fraises vaudoises   	10
Crumble de rhubarbe et fraises ^{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
Tartelette au citron - citron vert	9



LES GRANDS CRUS

L'Un dans l'autre blanc 2023 - Abbet Vins ^{AOC VALAIS} <i>Chasselas-païen, fruité et minéral.</i>	12 / 84
La Crosse 2023 - Maison Massy ^{AOC LAVAUX} <i>Un chasselas vif et élégant, pour l'apéritif.</i>	9 / 63
La Petite Grange 2023 - Marie-Thérèse Chappaz ^{AOC VALAIS} <i>Assemblage flamboyant de gamaret, galotta et diolinoir.</i>	15 / 105
Les Duchesses 2024 - Domaine Laporte ^{AOC POUILLY-FUMÉ} <i>La Rolls du sauvignon blanc, élevé en bio, avec de belles notes d'agrumes.</i>	11 / 77
Viognier 2024 - Domaine des Bonnettes ^{AOC GENÈVE} <i>Arômes d'abricot et de pêche! Un blanc riche et complexe.</i>	11 / 77
Atesse 2022 - Les Follaterres ^{AOC VALAIS} <i>Cousin du chasselas, aux notes fraîches et légèrement acidulées.</i>	12 / 84