

LE GUEULETON



Amuse-bouche
Entrée
Plat
Dessert

65

L'amuse-bouche

Gaspacho de fruits et légumes d'été 🌿

Les entrées

Cassolette de chanterelles et champignons 🌿 🇨🇭

Tartare de thon saku au gingembre, mangue et citron vert

Ravioli de Mauro ricotta tomates - stracciatella ^{CUARNENS} 🌿

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

Les plats

Cocotte de confit de veau aux chanterelles 🇨🇭

Filet de truite Bio ^{L'ISLE} 🇨🇭

Shawarma de seitan artisanal ^{LAUSANNE} - tzatziki 🌿

Les desserts

Ile flottante glacée aux amandes effilées

Tartelette aux fraises vaudoises ^{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 chimichurri - beurre aux herbes - os à
moelle - pommes de terre grenaille - cassolette
de champignons - légumes de saison*

Côte de veau ^{DU PAYS} au thym -
sauce aux chanterelles 54
potatoes de terre grenailles - légumes de saison

🇨🇭 Coeur de filet de boeuf ^{DU PAYS}
à la plancha - sauce chimichurri 🇨🇭 48
*potatoes de terre grenaille - antipasti de
légumes grillés*

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 fur-
tive, c'est la même que celle des coups de
soleil, des piscines de rosé et des festivals
d'été sans Patrick Bruel: elle court stric-
tement 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} 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

- Une jolie salade de tomates de toutes les couleurs au basilic 🌿 🍷 16 / 28
mozzarella de bufflonne vaudoise - huile d'olive et rucola
- Cassiolette de chanterelles et champignons 🌿 🍷 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!

- 🕒 Rillettes de porc fermier de Valentin Chappuis 15
pain de campagne grillé - radis croquants (sans gluten sur demande)
- 🕒 Rillettes 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
- 🕒 Rillettes de poissons du Léman à la ciboulette 16
pain de campagne grillé (sans gluten sur demande)

LES PLATS DE SAISON














- 🕒 Antipasti de légumes grillés - mozzarella de bufflonne VAUD 🌿 🍷 20 / 32
melon - rucola - tomates cerises - vinaigre balsamique
- 🕒 Salade estivale de fromage de chèvre Bio LES PACCOTS 🌿 🍷 16 / 28
chanterelles - huile de colza de Cuarnens - tomates cerises
- Cocotte de confit de veau aux chanterelles et basilic 38
pommes de terre - courgettes - tomates cerises
- Shawarma de seitan artisanal aux épices - oignons rouges, tomates cerises et jus de citron 🌿 34
pain pita - mesclun de salade - tzatziki (sans lactose sur demande)
- 🕒 Ravioli de Mauro - ricotta basilic et tomates de toutes les couleurs 🌿 20 / 32
straciattella de Cuarnens - huile d'olive - rucola

LES FRAÎCHEURS




- 🕒 Tartare de thon saku mariné au gingembre, mangue et citron vert 20 / 36
mesclun de salade - crème acidulée - pain de campagne grillé (sans gluten/sans lactose sur demande)
- Salade de lentilles GROS-DE-VAUD et truite fumée Bio L'ISLE 🍷 16 / 28
yaourt aux herbes - radis croquants
- Salade rafraîchissante de pastèque et feta AOP 🌿 16 / 28
olives kalamata - tomates cerises - basilic et oignons rouges (sans gluten/sans lactose sur demande)
- 🕒 Salade de tempeh artisanal à la menthe et coriandre 🌿 🍷 🍷 16 / 28
dahl de lentilles roses - yaourt végétal aux herbes

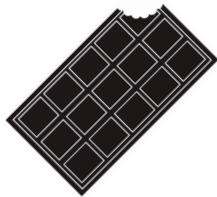
LES CLASSIQUES

-  Tartare de boeuf classique ^{DU PAYS} et beurre salé 18 / 36
mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites (plat)*
(sans gluten/sans lactose sur demande)
-  Vol-au-Vent de la B.M.  18 / 29
champignons des bois - crème - pousses d'épinards
- Tagliata d'entrecôte de boeuf ^{DU PAYS} 250g - rucola et parmesan  45
frites - légumes grillés - tomates séchées et balsamique*
-  Curry vert de légumes et tofu ^{BIO SUISSE} au gingembre    28
lait de coco - riz parfumé à la citronnelle
-  Filet de truite Bio ^{L'ISLE} - beurre blanc au citron confit  38
riz noir - antipasti de légumes grillés
-  Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère ^{AOP} 34
pommes de terre grenaille - légumes du marché

UN COUP D'OEIL SUR...

LES DESSERTS

- Ile flottante glacée 12
amandes effilées - crème anglaise à la vanille de Madagascar
- Panna Cotta végétale à la pistache et fraises vaudoises    10
- Crumble de rhubarbe et fraises ^{FERME DU TAULARD} 12
glace artisanale fior di latte
- Banana & granola artisanal de BreadStore 12
glace vanille - sauce chocolat chaud - chantilly
- Tartelette au citron - citron vert 9



LES GRANDS CRUS

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