

# CETTE SEMAINE

## LES PLATS

Roastbeef de la Boucherie Nardi – sauce tartare 🍷🍷 <i>pickles d'oignons rouges – câpres capucines – pommes frites*</i>	36
Petits farcis à la provençale gratinés au parmesan – coulis de tomate <i>riz pilaf – jus corsé au romarin</i>	26
Pâtes fraîches artisanales au pesto – copeaux de parmesan 🍷 <i>pousses d'épinards – pignons de pin – basilic frais</i>	22
Sauté de poulet fermier aux chanterelles et basilic 🍷 <i>pommes de terre grenaille – courgettes – tomates cerises</i>	28
Salade rafraîchissante de pastèque et feta <sup>AOP</sup> 🍷🍷 <i>olives kalamata – tomates cerises – oignons rouges – basilic frais</i>	14 24

## LE MENU



Entrée	
Plat	
Dessert	48

### Les entrées

- Tartare de thon saku
- Salade de tomates – mozzarella 🍷🍷
- Salade de pastèque et feta 🍷🍷
- Tartare de boeuf classique

### Les plats

- Petits farcis à la provençale
- Sauté de poulet fermier 🍷
- Curry vert de légumes et tofu 🍷🍷🍷
- Salade de féra fumée 🍷🍷

### Les desserts

- Crumble de rhubarbe <sup>FERME DU TAULARD</sup>
- Glace noisette – chantilly – granola
- Tartelette au citron – citron vert

## LES PLATS DE SAISON

<p>Une jolie salade de tomates de toutes les couleurs au basilic 🌿 🇨🇭  <i>mozzarella de bufflonne vaudoise - huile d'olive et rucola</i></p>	16 / 28
<p>Antipasti de légumes grillés - mozzarella de bufflonne VAUD 🌿 🇨🇭  <i>melon - rucola - tomates cerises - vinaigre balsamique</i></p>	20 / 32
<p>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></p>	34
<p>Ravioli de Mauro - ricotta basilic et tomates de toutes les couleurs 🌿  <i>stracciatella de Cuarnens - huile d'olive - rucola</i></p>	19 / 29
<p>Cocotte de confit de veau aux chanterelles et basilic 🇨🇭  <i>pommes de terre - courgettes - tomates cerises</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>	19 / 32

## 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 ENTRÉES

- Cassolette de chanterelles  
et champignons 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!*

- Salade de tempeh artisanal à la menthe et coriandre 16 / 28  
*dahl de lentilles roses - yaourt végétal aux herbes*
- 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 estivale de fromage de chèvre Bio <sup>LES PACCOTS</sup> 16 / 28  
*chanterelles - huile de colza de Cuarnens - tomates cerises*
- Salade de lentilles <sup>GROS-DE-VAUD</sup> et truite fumée Bio <sup>L'ISLE</sup> 16 / 28  
*yaourt aux herbes - radis croquants*

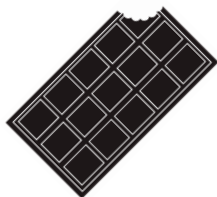
## LES CLASSIQUES

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 citron confit  <i>riz noir - antipasti de légumes</i>	38
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère <sup>AOP</sup> <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	29
Tagliata d'entrecôte de boeuf <sup>DU PAYS</sup> 250g - rucola et parmesan  <i>frites* - légumes grillés - tomates séchées et balsamique</i>	45
Coeur de filet de boeuf <sup>DU PAYS</sup> à la plancha - sauce chimichurri  <i>pommes de terre grenaille - antipasti de légumes grillés</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 pistache et fraises vaudoises   	10
Crumble de rhubarbe et fraises <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
Tartelette au citron - citron vert	9



### LES GRANDS CRUS

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