

CETTE SEMAINE

LES PLATS

Cocotte d'aiguillette de poulet fermier aux chanterelles et basilic ④ <i>pommes de terre grenaille – courgettes de François Blaser – tomates cerises</i>	28
Fondant de veau à la moutarde MOULIN DE SÉVERY ④ <i>purée de pommes de terre – légumes du marché</i>	36
Salade rafraîchissante de pastèque et feta AOP ④ <i>basilic – oignons rouges – olives Kalamata – tomates cerises</i>	14 24
Pâtes fraîches artisanales au jambon de campagne <i>crème – pousses d'épinards – copeaux de parmesan</i>	22
Paleron de boeuf braisé au vin rouge – jus corsé au thym ④ <i>purée de pommes de terre – légumes du marché</i>	28

LE MENU



Entrée

Plat

Dessert

48

Les entrées

Tartare de thon saku

Salade de tempeh artisanal V ④ ④

Antipasti de légumes grillés – mozzarella ④ ④

Salade de tomates – mozzarella ④ ④

Les plats

Cocotte d'aiguillette de poulet ④

Salade de pastèque et feta AOP ④ ④

Paleron de boeuf braisé au vin rouge ④

Salade de lentilles et truite fumée ④

Les desserts

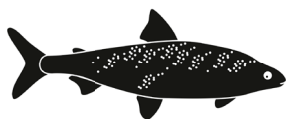
Crumble de pruneaux FERME DU TAULARD

Glace matcha – chantilly – sésame noir

Tartelette au citron – citron vert

LES PLATS DE SAISON

Une jolie salade de tomates de toutes les couleurs au basilic 🌿 🇨🇭 <i>mozzarella de bufflonne vaudoise - huile d'olive et rucola</i>	16 / 28
Antipasti de légumes grillés - mozzarella de bufflonne VAUD 🌿 🇨🇭 <i>melon - rucola - tomates cerises - vinaigre balsamique</i>	20 / 32
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
Ravioli de Mauro - ricotta basilic et tomates de toutes les couleurs 🌿 <i>stracciatella de Cuarnens - huile d'olive - rucola</i>	19 / 29
Cocotte de confit de veau aux chanterelles et basilic 🇨🇭 <i>pommes de terre - courgettes - tomates cerises</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>	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 🍄🌱 <i>ail et fines herbes</i>	18
L'os à moelle rôti au four 🍷 <i>fleur de sel - pain de campagne grillé</i>	16
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>	8

LES TAPAS

A partager... ou pas!

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

LES FRAÎCHEURS



En entrée ou en plat!

Salade de tempeh artisanal à la menthe et coriandre 🌿🌱🍷 <i>dahl de lentilles roses - yaourt végétal aux herbes</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>	16 / 28
Salade de lentilles GROS-DE-VAUD et truite fumée Bio L'ISLE 🌱🍷 <i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>	16 / 28

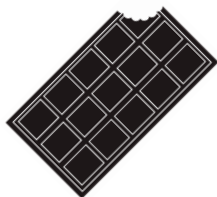
LES CLASSIQUES

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 citron confit  <i>riz noir - antipasti de légumes</i>	38
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère ^{AOP} <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	29
Tagliata d'entrecôte de boeuf ^{DU PAYS} 250g - rucola et parmesan  <i>frites* - légumes grillés - tomates séchées et balsamique</i>	45
Coeur de filet de boeuf ^{DU PAYS} 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 ^{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
Altesse 2022 - Les Follaterres ^{AOC VALAIS} <i>Cousin du chasselas, aux notes fraîches et légèrement acidulées.</i>	12 / 84