

# Les 47 meilleures adresses à **50 fr.**



Pascal Gauthier, du **RESTAURANT DU JORAT**, à Mézières, propose en entrée un velouté de topinambours à l'œuf mou et truffe noire.

## Restaurants gastronomiques à petits prix

Trop chers, les repas au resto? Pour vous prouver le contraire, nous avons sélectionné 25 bonnes tables vaudoises qui figurent au Gault-Millau et permettent de manger pour 50 francs!

Au restaurant, 50 francs, c'est ce que coûtent une salade mêlée, une pizza et un tiramisu décongelé. Présenté comme ça, on préfère rester à la maison! Et pourtant, au même prix, il existe d'autres choix vraiment gourmands. La preuve: guide GaultMillau à la main, nous avons traqué les bonnes tables vaudoises où l'on peut déguster, même le soir, un petit menu (entrée, plat et dessert) pour une cinquantaine de francs. Bien sûr, la magie a ses limites... Il vous faudra souvent choisir une salade en entrée ou une boule de glace (artisanale) au dessert pour respecter ce budget. Mais tout de même, sans se ruiner, on peut s'offrir une sortie et bénéficier des compétences de vrais cuisiniers qui se mettent en quatre pour partager leur passion des jolis produits et des bons petits plats gourmands. Allez, on sort ce soir?

*P.-S.: pour chaque restaurant, nous avons indiqué la note obtenue dans le guide GaultMillau édition 2012. Lorsque le repas à 50 francs concerne le café-brasserie attenante au restaurant, où l'on sert généralement une cuisine plus simple, un astérisque figure en regard du nom de l'établissement.*

► Les 50 francs ne comprennent pas les boissons. Alors attention, car ce sont souvent les apéritifs, les vins, les eaux et les cafés qui plombent l'addition...

### ACLENS

#### Auberge communale \*

Rue du Village  
021 869 91 17  
[www.auberge-aclens.ch](http://www.auberge-aclens.ch)  
Fermé dimanche et lundi

C'est l'une des plus charmantes auberges gourmandes de la campagne vaudoise, avec une cuisine raffinée et un service attentionné. C'est côté bistrot qu'il convient de s'attabler pour respecter le budget de 50 francs. Le menu de midi (entrée, plat et dessert) est à 21 francs. Celui du soir à 55 francs. Une aubaine compte tenu de la qualité de la cuisine. A la carte, les potages de saison sont à 7 francs, la quenelle de brochet aux écrevisses à 27 francs et, en dessert, la crème brûlée est à 12 francs.

### AIGLE

#### La Pinte du Paradis

Place du Château 2  
024 466 18 44  
[www.lapinteduparadis.com](http://www.lapinteduparadis.com)  
Fermé dimanche soir, lundi et mardi soir

Ici, la tonnelle panoramique est un enchantement aux beaux jours, et la salle est chaleureuse et boisée. La cuisine gourmande du chef permet de s'en tirer à bon compte, à condition de débiter par une salade ou un potage (8 et 12 francs), de poursuivre avec la suggestion du moment à 32 francs (gambas puttanesca, par exemple) et de conclure par un dessert maison (crème brûlée à 9 francs ou moelleux au chocolat à 12 francs).

### ALLAMAN

#### Du Chasseur

Route Suisse 6  
021 807 30 73  
[www.restaurantduchasseur.ch](http://www.restaurantduchasseur.ch)  
Fermé mardi et mercredi dès 18 heures

Ici, la spécialité, c'est la viande d'Argentine, excellente, mais par la force des choses hors budget. En revanche, cette sympathique adresse avec sa terrasse cachée

propose également des plats moins onéreux: le tartare de saumon à 16 francs puis des plats de pâtes à 26 francs et des desserts à 8 francs. Et si finalement on craque quand même pour le bœuf argentin, on peut aussi partager une petite entrée pour deux ou se passer de dessert. Quoique...

### ASSENS

#### Le Moulin d'Assens

Route du Moulin 15  
021 882 29 50  
[www.le-moulin-assens.ch](http://www.le-moulin-assens.ch)  
Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi

Alain et Daniela Laval ont fait de cette champêtre adresse une étape incontournable des gourmets et des gourmands. Les mercredis et jeudis, uniquement, ils proposent un menu à 50 francs. Et pas n'importe lequel! Saladine aux aiguillettes de canard nantais, pavé de sandre ou de brochet aux écrevisses et poireaux nouveaux, soufflé glacé à la banane et petit verre parfum thym-citron. Sachant le soin apporté ici au choix des produits ainsi qu'à l'accueil des hôtes, on y court!

### AUBONNE

#### La Grenade

Grand-Rue 29  
021 807 13 23  
[www.lagrenade.ch](http://www.lagrenade.ch)  
Fermé samedi (sauf le premier samedi soir du mois) et dimanche

Ce petit restaurant de poche, tout simple mais sympa, affiche des tarifs assez modestes. Le potage du moment est à 8 francs, le risotto à 19 francs (en entrée) ou 29 francs (en plat), le rognon de veau est à 30 francs, tout comme le filet de fêra. Desserts à l'avenant, avec une mousse au Toblerone ou une crème brûlée, les deux à 10 francs. Le tout servi avec le sourire.

### AVENCHES

#### La Couronne \*

Rue Centrale 20  
026 675 54 14  
[www.lacouronne.ch](http://www.lacouronne.ch)  
Fermé dimanche soir

Une joue de bœuf braisée au pinot noir et lard séché du Valais au menu de Luc Parmentier, de l'**AUBERGE COMMUNALE** d'Aclens.



Cette belle et imposante auberge du centre de la ville se prolonge d'une terrasse pavée aux beaux jours. Entrée au GaultMillau dans l'édition 2012, elle permet de manger à 50 francs à condition de rester côté brasserie et de viser juste: poissons du lac à 28 francs ou suprême de pintade à 32 francs à faire précéder d'une petite salade de lentilles à 10 francs. En dessert, la classique tarte du jour est à 7 francs.

### BAULMES

#### L'Auberge

Rue de l'Hôtel-de-Ville 16  
024 459 23 37  
[www.lauberge.ch](http://www.lauberge.ch)  
Fermé dimanche soir, lundi, mardi et mercredi soir

C'est une femme, Christiane Martin, qui est aux fourneaux de cette aimable auberge de village qui propose par ailleurs de jolis plats végétariens. La salade composée coûte 7 francs, le duo d'avocats 14 francs et les plats végétariens sont à 25 francs. Mais, si le sandre est à 28 francs, il faut accepter de mettre un peu plus pour, par exemple, un magret de canard à 38 francs. Enfin, les glaces sont facturées 3 fr. 50 la boule et la tarte du jour coûte 5 francs.

### BELMONT

#### Le Belmont

Rue des Corbaz 1  
021 728 25 96  
[www.hotelbelmont.ch](http://www.hotelbelmont.ch)  
Fermé samedi midi et dimanche

Cette jolie étape, avec sa terrasse panoramique, son restaurant soigné et joliment nappé et son petit café à l'ancienne propose une petite salade à 9 francs, des crudités à 15 francs, un tartare de simmental et frites maison à 31 francs, puis le trio de crèmes brûlées à 11 francs. La carte étant la même au café et au restaurant, chacun peut donc choisir l'atmosphère qui lui convient. Les mets au fromage, en revanche, ne sont servis qu'au bistrot.

### BEX

#### Hôtel de Ville \*

Rue Centrale 8  
024 463 41 52  
[www.bexhoteldeville.ch](http://www.bexhoteldeville.ch)  
Fermé dimanche et lundi

Côté café, Francis Mercier, le chef, et sa brigade proposent un joli choix d'entrées (soupes, terrines, salades) de 7 fr. 50 à 12 francs, puis des plats de pâtes ou un gratin d'aubergine à 24 francs, un onget à l'échalote à 30 francs ou un cassoulet toulousain à 32 francs. Sans parler du tartare à 34 francs. A faire suivre de desserts maison de 12 à 14 francs (tiramisu de marrons, brownie au chocolat et mandarine et crème anglaise).

### BOGIS-BOSSEY

#### Auberge de Bogis-Bossey \*

Chemin de la Pinte 1  
022 776 63 26  
[www.auberge-bogis-bossey.ch](http://www.auberge-bogis-bossey.ch)  
Fermé lundi et mardi

Plus Genève est proche, plus les prix tendent à grimper. Mais en jonglant un peu on arrive, côté café, à ne pas trop dépasser les 50 francs, cela pour une cuisine de haut vol. Salade à 12 francs puis *Bermuda fish* en deux services à 31 francs ou magret de canette au miel à 33 francs. Les desserts, originaux, sont à plus de 14 francs, mais la bien pratique boule de sorbet ou de glace à 5 francs évite de sortir du budget.

### LE BRASSUS

#### Hôtel des Horlogers \*

Route de France 8  
021 845 08 45  
[www.leshorlogers.ch](http://www.leshorlogers.ch)  
Fermé samedi midi et dimanche

Dans la brasserie de ce bel hôtel, la salade agrémentée de foie gras, de blancs de volaille et de magret de canard est à 13 francs, le dos de cabillaud ou le suprême de pintade à 35 francs et les pâtisseries Guignard, qui valent à elles seules le détour, à 6 francs.

### BRETONNIÈRES

#### L'Ecusson vaudois

Route d'Agiez 2  
024 453 11 56  
Fermé lundi et mardi

Dans cette charmante auberge précédée d'un jardin, à l'ombre du clocher de l'église, Michael Lhomme, jeune chef enthousiaste, propose une salade à 5 fr. 20, puis un croustillant de perches ou une caille désossée à 34 francs. Dessert dès 3 fr. 30 (une boule de glace artisanale) ou alors une crème brûlée à 11 francs. Et tout ça est fort bon et servi avec le sourire par Susanna Lhomme.

### BUCHILLON

#### Au Vieux Navire

Rue du Village  
021 807 39 63  
[www.auvieuxnavire.ch](http://www.auvieuxnavire.ch)  
Fermé le mardi

Sur cette terrasse de rêve, où l'accueil est adorable, les filets de perches avec pommes allumettes maison et sauce tartare précédés d'une salade sont affichés à 39 francs. En dessert, le pain perdu brioché accompagné de glace vanille est à 13 francs. A la magie du lieu répond une cuisine d'une parfaite constance.

### BURSINEL

#### Le Clef d'Or \*

Au Village  
021 824 11 06  
[www.lacledor.ch](http://www.lacledor.ch)  
Ouvert 7/7 en été

Pour ne pas dépasser les 50 francs, le choix n'est pas large. Mais, avec une salade à 11 francs, un cassoulet à 39 francs et une boule de glace artisanale à 3 fr. 50 pour tout dessert, on y arrive. Sachant qu'ici tout est savoureux, voluptueux même. Quant au joli menu Sud-Ouest (c'est de là que vient le chef) composé d'une salade gersoise, d'un cassoulet toulousain et de pruneaux à l'armagnac, il est à 59 francs, donc tout à fait raisonnable.

### BUSSIGNY

#### Chez Cavu

Rue de l'Industrie 63  
021 612 82 62  
Fermé le dimanche

**13** A midi, c'est 37 francs le menu: une aubaine! Le soir, il faut compter 55 francs pour une salade, un plat et un dessert signés Cavu. Dans ce bistrot simple et agréable, l'ancien second de Fredy Girardet fait des miracles avec d'excellents produits qui évoluent au fil des arrivages et un savoir-faire exceptionnel.

## CHÂTEAU-D'EX La Poste

Route de la Ray 32  
026 924 62 84  
[www.rosaly.ch](http://www.rosaly.ch)  
Fermé dimanche et lundi

**13** Dans un décor boisé et convivial, ou sur la terrasse en été, Urs Weidmann propose d'élégants plats rustiques qui évoluent au gré des saisons. Une doucette aux lardons à 10 fr. 50, ou une soupe à la pierre à 9 francs, des nouilles maison servies en petites portions dès 14 francs, en grande portion dès 21 francs. Le suprême de volaille fermière mariné est à 33 francs et les desserts entre 7 fr. 50 et 10 fr. 50. Glaces et sorbets maison à 3 francs la boule.

## CHÉSEREX Les Platanes

Rue du Vieux-Collège 2  
022 369 17 22  
[www.lesplatanes.ch](http://www.lesplatanes.ch)  
Fermé dimanche et lundi

**12/20** Dans la belle salle nappée ou sur la jolie terrasse villageoise, le menu Les Platanes avec une entrée est facturé 64 francs. Mais pourquoi ne pas picorer la carte et déguster un tartare accompagné d'une salade à 45 francs que l'on peut faire suivre d'un sorbet maison à 4 francs, ou même (soyons fou!) d'une tarte du jour à 7 francs. On relèvera qu'à midi le menu du jour est à 25 francs et le menu Suggestions à 29 fr. 50.

## CHESIÈRES Le Soleil

Rue Centrale  
024 495 45 30  
[www.medou.ch](http://www.medou.ch)

**13** Même au restaurant, une petite salade agrémentée de rebibes et d'asperges à 12 francs suivie d'un tartare de féra au gingembre, citron vert et menthe à 18 francs, permettent de rester dans le cadre. Mais il y a une nouveauté: le Bistrotomie, où le chef propose plein de jolis plats de saison, comme un tronçon de cabillaud à l'unilatérale à 19 francs.

## CONCISE Lac et Gare

Rue de la Gare 11  
024 434 18 36  
[www.holaga.ch](http://www.holaga.ch)  
Fermé dimanche soir et lundi

**13** Cette adresse toute petite, toute simple et pleine de charme face au lac (et à la gare, on s'en doute!) propose en ce moment un filet de palée du lac de Neuchâtel à l'ail sauvage facturé 36 francs avec une salade verte. On peut alors s'offrir la palette de desserts du chef à 15 francs et repartir heureux.

## COSSONAY Le Cerf \*

Rue du Temple 10  
021 861 26 08  
[www.lecerf-carlocrisci.ch](http://www.lecerf-carlocrisci.ch)  
Fermé dimanche, lundi et mardi midi

**13** Chez Carlo Crisci, l'un des cuisiniers les plus cotés du pays, la seconde table, la Fleur de Sel, permet de s'initier à la version bistrotière d'une cuisine tout en finesse et en raffinement. Ici, le menu est à 55 francs avec, par exemple, une terrine de foie gras au naturel, un filet de bœuf des Monts à la broche, moutarde noire et une tarte chaude aux pommes. Irrésistible!

## CROY- ROMAINMÔTIER Au Gaulois \*

024 453 14 89  
[www.au-gaulois.com](http://www.au-gaulois.com)  
Fermé lundi et mardi

**13** Cappuccino de topinambour à 9 francs, salade d'endives aux noix et lardons à 11 francs, puis risotto au safran



Parfait glacé à la gentiane et sorbet au serpolet dans le charmant décor rustique du **RESTAURANT DE LA POSTE**, à Château-d'Ex, tenu par Urs Weidmann.

à 25 francs ou cuisse de canard confite à 28 francs: il y a de quoi se faire plaisir au Gaulois, à condition de s'installer côté café. La crème brûlée à la mandarine coûte ensuite 9 francs, et pour 50 francs on peut même inclure le café. Et tout ça chez l'ancien second de Carlo Crisci.

## CULLY La Gare \*

Place de la Gare 2  
021 799 21 24  
[www.lagarecully.ch](http://www.lagarecully.ch)  
Fermé samedi midi, dimanche et lundi

**13** Une salade de chèvre chaud à 14 francs, du saucisson vaudois aux lentilles à

22 francs ou des fagotinis à la truffe blanche et crème de parmesan à 24 francs: il y a encore largement de quoi ajouter un joli dessert (un moelleux au chocolat, par exemple) lorsqu'on s'installe, côté café, dans cet ancien et pimpant buffet de gare dont le restaurant ne cesse de gagner en notoriété.

## ÉCHALLENS Hôtel de Ville \*

Place de l'Hôtel de Ville 1  
021 881 62 63  
[www.hotel-de-ville.ch](http://www.hotel-de-ville.ch)  
Fermé dimanche et lundi

**13** La brasserie Le Chalenois aux jolies tables bistrot propose une carte

fort alléchante, dans laquelle on pourra sélectionner une salade verte à 6 francs puis un filet de bondelle à la vierge d'asperges, pignons et chorizo piquant à 35 francs ou une mitonnée d'agneau aux petits légumes à 36 francs. Et, pour conclure, un café passion accompagné de sa tartelette à la raisinée à 4 fr. 60 ou une symphonie de crèmes brûlées à 13 francs.

## ESSERTINES- SUR-ROLLE Auberge du Chasseur \*

Place de l'Eglise  
021 828 32 12  
[www.aubergeduchasseur.ch](http://www.aubergeduchasseur.ch)  
Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi.

**13** Les mardis, mercredis et jeudis soir, côté café, Enrico Martone, dynamique chef de cette belle auberge, propose un menu à 50 francs tout rond. Il ne figure pas à la carte et varie au gré des arrivages et de l'inspiration, et il intègre souvent des plats du moment comme la passatina de pois chiches aux gambas, le risotto noir, ou le filet de maquereau aux herbes.

## GENOLIER Auberge des Trois Tilleuls \*

Place du Village 7  
022 366 05 31  
[www.troistilleuls.ch](http://www.troistilleuls.ch)  
Fermé dimanche et lundi

**13** Salade verte à 7 francs ou mêlée à 9 francs, puis magret de canard à la citronnelle à 38 francs, on est déjà quasiment à 50 francs. Les desserts étant facturés 11 francs, il faudra se contenter de deux boules de glace (pas maison) à 6 francs pour rester sage.

## GRANDSON Des Quais

Chemin du Lac 43  
024 445 24 84  
Fermé le lundi

**13** Ici, on mange les pieds dans l'eau: le lac est à quelques mètres! Au menu à 50 francs, qui fait la part belle aux poissons du lac: tatin de tomate et mozzarella, filets de perche meunière et dessert du jour, au gré des arrivages et de l'inspiration du chef. Voilà qui est prometteur!

## GRANDVAUX Auberge de la Gare

Rue de la Gare 1  
021 799 26 86  
[www.aubergegrandvaux.ch](http://www.aubergegrandvaux.ch)  
Fermé dimanche et lundi

**12/20** Dans cet adorable belvédère où l'accueil est charmant dans les salles claires ou sous la tonnelle, la cuisine est aussi régulière que gourmande. La pochouse de poissons du lac est à 12 francs, le parmentier de canard confit à 27 francs et la crème au chocolat blanc et Carambar à 10 francs. Autrement, il y a aussi un joli petit menu à 56 francs comprenant notamment des mignons de porc aux morilles. Service exemplaire de gentillesse et de prévenance.

## LAUSANNE Les Alliés

Rue de la Pontaise 48  
021 648 69 40  
[www.lesallies.ch](http://www.lesallies.ch)  
Fermé samedi (sauf le premier du mois) et dimanche

**13** Ce café d'autrefois, dynamisé et agréablement relooké se prolonge d'une cour-jardin au charme inimitable. Il offre une petite carte à prix corrects: la salade mêlée est à 5 fr. 50, la soupe de carotte au gingembre à 11 francs, les raviolis ricotta-épinards à 19 francs et l'incontournable choucroute de poissons à 32 francs. On termine en beauté avec un sorbet artisanal à 5 francs ou un nougat glacé au coulis de fruits rouges à 10 francs. A noter des vins abordables et bien choisis.

Lionel Verrier, le jeune chef de **L'ESQUISSE**, à Lausanne, présente ses filets de rouget sur tartare de fraises et fenouils au basilic.



**La Bavaria**  
Rue du Petit-Chêne 10  
021 323 39 13  
[www.labavaria.ch](http://www.labavaria.ch)

Peter Baermann (l'émblématique chef qui a fait les beaux jours de la Grappe d'Or) a atteint l'âge de la retraite, mais il est toujours là avec son menu gastronomique à la demande. Mais sa carte propose des plats de brasserie parfaits et

économiques, comme cette rafraîchissante vichyssoise à 9 francs, la magnifique choucroute à 25 fr. 50 en petite portion, divers rôtis de 19 fr. 50 à 39 fr. 50 ou un papet vaudois et saucisse au chou à 27 fr. 50. Les glaces artisanales sont à 6 francs et les desserts maison à 11 francs. Et on se régale dans un lieu chargé d'histoire!

**L'Esquisse**  
Route du Signal 2  
021 320 50 07  
[www.lesquisse.ch](http://www.lesquisse.ch) Fermé dimanche soir et lundi

Une petite salade aux noix grillées et à la fleur d'ail des ours à 8 francs, de jolis raviolis au crabe à 26 francs, un délicieux suprême de pintade miel-gingembre à 30 francs et un

fondant au chocolat à 9 francs: voilà une option printanière, charmeuse et goûteuse à déguster dans cette ancienne orangerie devenue restaurant sans chichi mais à la vraie valeur ajoutée. La simplicité se veut ici joyeuse et surprenante avec à la clé un excellent rapport qualité-prix. Service efficace, parfois distant.

## La Grappa

Rue Cheneau-de-Bourg 3  
021 323 07 60  
[www.grappedor.ch](http://www.grappedor.ch)  
Fermé samedi midi, dimanche et lundi

En cuisine, le jeune couple Matteo et Eleonora Crudeli, venu de la région de Lucca, bénéficie du soutien d'Edgard Bovier, le chef du Lausanne Palace. Ensemble, ils se font ambassadeurs du meilleur de l'Italie, avec leurs *pizzette* à 14 francs, leurs pâtes fraîches (raviolis au pecorino à 24 francs) et l'incoutournable sabayon (aux fraises fraîches) à 16 francs. Si viandes et poissons sont plus chers, on signalera le menu Tipico, avec deux entrées, à 68 francs.

## Café des Mousquines

Avenue des Mousquines 3  
021 312 51 00  
[www.lesmousquines.ch](http://www.lesmousquines.ch)

Ici, le menu gourmand est à 63 francs. Mais, à la carte, cette bonne adresse transalpine doublée d'une œnothèque propose par exemple une salade à 6 fr. 50, un risotto à 32 francs, de l'espadon à 35 francs. Suivent une délicieuse crème brûlée à la fève de tonka à 12 francs ou le traditionnel et irrésistible *semifreddo ai cantuccini e vino santo*...

## Tribeca

Place de la Riponne 4  
021 311 11 33  
[www.tribeca-lausanne.ch](http://www.tribeca-lausanne.ch)  
Fermé dimanche

Sashimi de cœur de saumon confit et mangue avec sa vinaigrette citron-gingembre à 17 francs, lasagne d'aubergine et de roquette en cocotte à 23 francs et la déclinaison de sorbets artisanaux à 11 francs pour finir. Cette jolie adresse relookée du centre-ville s'est récemment dotée d'un aquarium à méduses en salle et d'un nouveau chef en cuisine.

Mariage des œufs et des topinambours chez Pascal Gauthier, au **RESTAURANT DU JORAT**, à Mézières.



## Aux Trois Petits Points

Avenue de la Sallaz 6  
021 311 61 80  
[www.auxtroispetitspoints.ch](http://www.auxtroispetitspoints.ch)  
Fermé samedi et dimanche

Salade, tartare de bœuf et nougat glacé au miel: on respecte le budget dans cette petite adresse simple, entrée au GaultMillau dans l'édition 2012. Cuisine tout en fraîcheur servie dans un joli jardin-terrasse ensoleillé.

## MÉZIÈRES Restaurant du Jorat \*

Grand-Rue 16  
021 903 11 28  
[www.restaurantdujorat.ch](http://www.restaurantdujorat.ch)  
Fermé dimanche et lundi

Il est incroyable, Pascal Gauthier. Non seulement il a fait entrer son auberge de village dans l'ère moléculaire et épate ses convives avec une cuisine de haut vol, mais en plus, du mardi au jeudi, il propose un menu à 52 francs. Cela donne par exemple: velouté de topinambour à la truffe blanche, filet d'agneau aux olives noires ou bœuf pinot noir, suivi d'un dessert du moment. On croit rêver... alors pourquoi se priver?

## MOLLENS Auberge de Mollens

Place du Château 8  
021 864 50 43  
Fermé dimanche soir, lundi et mardi

Ici, la salade verte est à 7 francs, la pintade en sauce aux morilles à 32 francs et l'assortiment de sorbets à 12 francs, ou la mousse au chocolat à 10 francs. Le tout servi avec le sourire de M<sup>me</sup> Huc en personne et préparé avec enthousiasme par son mari, Guy, le chef de cette auberge d'un autre temps où le plancher en bois craque sous les imposantes poutres du plafond.

## MONTREUX Suisse-Majestic

Avenue des Alpes 45  
[www.suisse-majestic.com](http://www.suisse-majestic.com)

La plus belle terrasse de Montreux? C'est peut-être bien celle du 45. A 50 francs, le choix est ténu mais pas impossible: le mesclun aux graines à 12 francs, le risotto aux noix de Saint-Jacques et agrumes à 28 francs et le duo de crèmes brûlées à 12 francs permettent de bénéficier de la vue depuis l'élégante verrière moderne ou la terrasse-lounge qui est aussi un excellent rendez-vous pour

un cocktail ou un verre de champagne au coucher du soleil.

## LE MONT Auberge communale \*

Place du Petit-Mont  
021 653 23 23  
[www.aubergedumont.ch](http://www.aubergedumont.ch)

Cette jolie et enthousiasmante adresse propose, côté brasserie, un menu à 55 francs avec un trio d'entrées, une suggestion du moment (à choisir parmi une dizaine de plats) et un panaché de desserts maison.

## NYON Auberge du Château

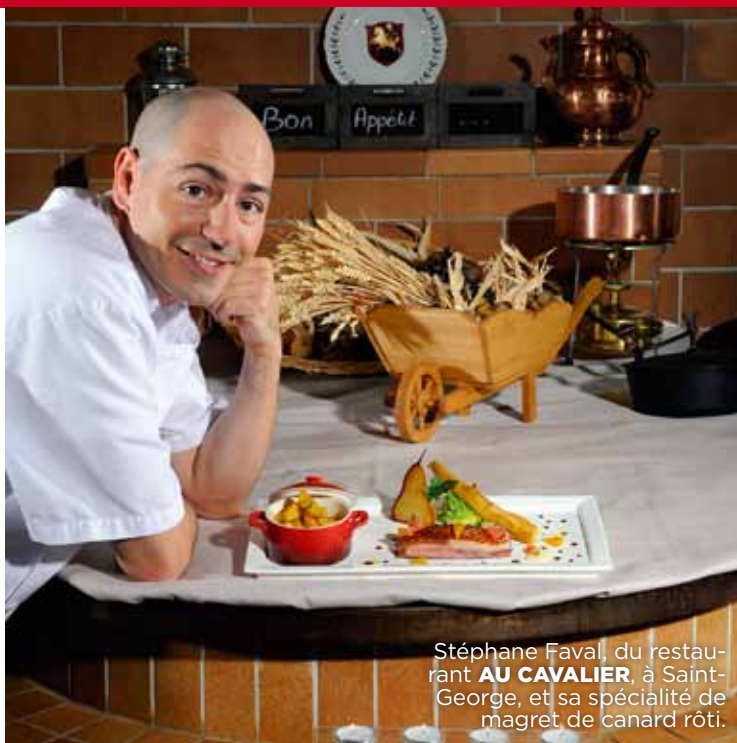
Place du Château 8  
022 362 35 00  
[www.aubergeduchateau.ch](http://www.aubergeduchateau.ch)

Considéré comme l'un des meilleurs italiens de la région, le Château, et sa terrasse au pied du... château, affiche des tarifs plutôt élevés si l'on veut rester en dessous de 50 francs. Mais la salade verte (12 francs), les excellentes pizzas (dès 22 francs), les plats de pâtes maison (raviolis aux morilles à 28 francs et canellonis à 29 francs) suivis d'une tarte du jour (de 8 à 12 francs) valent le détour.

## OLLON Hôtel de Ville

Place de l'Hôtel-de-Ville  
024 499 19 22  
Fermé mardi et mercredi

Que ce soit au café, délicieusement nostalgique, ou dans les salles voûtées du restaurant, la carte de Nathalie Schickel est la même, et les prix extrêmement raisonnables. Ainsi, il y a un menu à 45-50 francs, un autre à 50-55 francs et un troisième du côté des 60 francs! Exemple à 45 francs: velouté de légumes aux amandes, trio de lapin aux asperges, compote de fraise-rhubarbe. Un rapport qualité-prix devenu rare. ▶



Stéphane Faval, du restaurant **AU CAVALIER**, à Saint-George, et sa spécialité de magret de canard rôti.

## ONNENS

### Bellevue \*

Rue des Fontaines 20  
024 436 13 26  
[www.bellevue-onnens.ch](http://www.bellevue-onnens.ch)  
Fermé samedi soir

**12/20** A mi-chemin entre Neuchâtel et Yverdon, cette belle bâtisse et son jardin proposent un menu à 44 francs (entrée, plat et café-dessert) servi en une heure à midi, au restaurant. Le soir, c'est côté café, où les tarifs sont très raisonnables, qu'il faut se diriger pour manger à (très) bon compte: os à moelle grillés à 14 francs ou crème de courge à 8 francs en entrée puis pied de porc au madère à 20 francs ou blanquette de veau à 18 francs en plat. Et pour terminer, un moelleux au chocolat à 12 francs ou une tartelette au citron à 4 francs. On en redemande...

## LES PLANS-SUR-BEX

### Auberge du Pont-de-Nant

024 498 14 95  
[www.pont-de-nant.ch](http://www.pont-de-nant.ch)  
Ouvert 7/7 en juillet et août

**13** Ce printemps David et Sylvie Berger s'offrent une nouvelle cuisine. L'Auberge rouvrira donc

pour la Fête des mères. Si, ce jour-là, un menu spécial sera proposé, la carte permet toujours de s'en tirer à petit prix. Exemple: salade au foie gras et magret à 15 francs, quenelles de brochet aux écrevisses à 26 francs, tarte du jour à 5 fr. 50 ou crème brûlée à 9 francs.

## SAINT-GEORGE

### Au Cavalier \*

Grand-Rue 5  
022 368 12 85  
[www.aucavalier.ch](http://www.aucavalier.ch)  
Fermé dimanche dès 18 heures, lundi et mardi dès 17 heures

**14** A l'enseigne (magnifique!) de ce Cavalier gourmand, le décor est peut-être un peu terne, mais la cuisine, elle, est remarquable. Il y a un bistrot et un restaurant, où le chef, Stéphane Faval, propose pour commencer des apéros sympas, qui peuvent même remplacer l'entrée: rillettes de canard à l'armagnac à 8 francs, tapenade d'olives à 6 francs, puis ce bouquet de jeunes pousses aux graines torréfiées à 9 francs, un magret de canard rôti aux agrumes à 36 francs et, enfin, une panna cotta à 9 francs ou une tatin au caramel laitier à 10 francs.

## SAINT-LÉGIER

### Auberge de la Veveyse \*

Route de Châtel-Saint-Denis 212  
021 943 67 60  
[www.auberge-de-la-veveyse.ch](http://www.auberge-de-la-veveyse.ch)  
Fermé dimanche, lundi et mardi midi

**16** Donnant sur la verdure, cette élégante brasserie offre une cuisine fine basée sur de très beaux produits. Le budget de 50 francs est donc un peu serré si l'on veut découvrir le talent du chef. Mais en choisissant la salade verte à 6 francs et un sorbet maison à 4 fr. 50, on peut déguster la cuisine de lapin à la moutarde et sa polenta moelleuse, ou une minute de cabillaud à l'aneth et risotto au citron, par exemple. Et sans trop dépasser son budget, on peut même se laisser tenter par la cassolette de six escargots aux topinambours à 16 francs en entrée.

## VERSOIX

### Du Lac

Quai de Versoix 1  
022 779 31 00  
[www.restaurant-du-lac-versoix.ch](http://www.restaurant-du-lac-versoix.ch)  
Fermé dimanche et lundi

**13** Face au lac et au port, le mélange de salades coûte

9 francs, puis les pâtes fraîches aux gambas sont facturées 32 francs et, en dessert, les glaces et sorbets artisanaux sont à 3 fr. 80. Plus représentatifs du savoir-faire du chef, Laurent Michaux: la souris d'agneau confite (39 francs) ou le tartare de loup de mer aux herbes (40 francs) ne font pas exploser le budget.

## YVORNE

### La Roseraie \*

Versvey  
024 466 25 89  
[www.roseraie.ch](http://www.roseraie.ch)  
Fermé dimanche et lundi

**15** Ici, côté pinte, le menu du jour, servi midi et soir y compris le week-end, est à 59 francs. Mais, même si le prix de l'excellence au gastro dépasse majoritairement et assez nettement le budget de 50 francs, la petite carte permet de se faire plaisir avec des plats canailles. Par exemple une fricassée d'escargots à la provençale à 17 francs en entrée, une désossée de pied de porc à 29 francs en plat de résistance, ou une cuisse de canard confit à 35 francs et une boule de glace ou de sorbet maison à 4 francs pour faire passer le tout.



La cuisse de canard confite au citron de Christophe Rod, le chef étoilé de **LA ROSERAIE**, à Yverne.