

LE GRAND GUIDE Des Saveurs

LE PALMARÈS 2015
DES MEILLEURES TABLES



DÉCOUVERTES GAULTMILLAU - GAULTMILLAU À MOINS
DE 60 FRANCS - HAMBURGERS - CHASSE - RESTAURANTS SANTÉ

Au Chat Noir

Rue Beau-Séjour 27
 © 021 312 95 85
 Fermé samedi et dimanche
 Cette brasserie à l'atmosphère unique des vrais bistrotiers d'autrefois est aussi une valeur sûre pour ses plats de chasse. Le chef, Stéphane Chouzenoux, rachète parfois des parties de gibier à Crissier, chez Benoît Violier. Puis il apprête, dès octobre, son fameux pâté pantin de chevreuil, son chevreuil aux myrtilles et ses palombes.
Provenance: Suisse, Autriche, France

PRILLY

La Fleur de Lys
 Route de Neuchâtel 73
 © 021 647 09 09
 Fermé dimanche soir, lundi
 Connue et reconnue, cette adresse est une authentique brasserie gourmande où l'on trouve pieds de porc au madère, boudin à l'échalote, langue de bœuf, saucisses et atriaux. Dans cette affaire de famille, la clientèle se presse pour des spécialités servies sur assiette ou sur plat et facturées à des tarifs très raisonnables. Terrine de chevreuil et feuilleté aux bolets et chanterelles précédant le râble de lièvre, l'entrecôte de chevreuil et la selle de chevreuil. Le tout richement garni et entièrement fait maison.
Provenance: Autriche, Pologne

LE SÉPEY

Relais de Vuargny
 Route des Ormonts
 © 024 491 20 50
 www.vuargny.ch
 Cette adorable adresse sur la route qui mène à Leysin, aux Diablerets et aux Mosses a marqué les esprits en rôtissant un marcassin entier devant la maison, il y a quelques années. Mais tous les jours, on peut s'attabler pour déguster un tartare de cerf à la moutarde de vin rouge et aux fruits secs ou une selle de chevreuil flambée au cognac en sauce grand veneur.
Provenance: Suisse, Autriche

VERS-CHEZ-LES-BLANCS

Le Café Populaire
 Route du Jorat 67
 © 021 784 11 31
 www.restaurant-populaire.ch
 Fermé dimanche et lundi
 C'est l'adresse des Lausannois épris de chasse et qui viennent s'encanailler ici chaque automne pour un service convivial d'auberge de village où les plats de gibier sont servis à l'ancienne sur de grands plats richement garnis comme la selle de chevreuil ou les trois médaillons (chevreuil, lièvre et cerf).
Provenance: Autriche

SOLALEX

Miroir de l'Argentine
 © 024 498 14 46
 www.solalex.ch
 Fermé lundi, mardi, mercredi soir, dimanche soir et en hiver
 Chez les Jaggi (Lucien, André et Martine), on vient et on revient pour le plat de chasse unique qui fait la signature de la maison et attire les habitués de ce pèlerinage automnal: le chevreuil frais au grill et sa sauce légère. Le chef, André, prépare aussi des spätzlis maison deux fois par jour, des poireaux à la crème et des poires louches-bonnes.
Provenance: Autriche

GaultMillau moins de 60.-

ARZIER

Auberge de l'Union
 Route de Saint-Cergue 9
 © 022 366 25 04
 www.auberge-arzier.ch
 Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi
 «Découverte de l'année» en 2013, Georges Lelièvre ne démerite jamais: dans le cadre de cette auberge cossue, il prépare des plats inoubliables. Au café, son menu à 60 fr. comprend, au choix, trois entrées (pâté feuilleté aux champignons, salade campagnarde, crème parmentière au foie gras), trois plats (émincé de bœuf

aux champignons, rognons de veau à la moutarde, soupe de poissons) et trois desserts (fromages, moelleux au chocolat noir ou blanc, glaces et sorbets maison).

AVENCHES

Restaurant des Bains
 Route de Berne 1
 © 026 675 36 60
 www.restaurantdesbains.ch
 Fermé dimanche soir, lundi et mardi soir
 Tous les jours à midi, mais aussi les mercredis et jeudis soir, le chef propose un menu à 60 fr. tout rond qui évolue au fil des semaines. Exemple: saumon fumé bio d'Ecosse à la piémontaise ou petit ragoût de champignons au thym et ris de veau au jus balsamique; puis filets de perche du lac de Morat poêlés au citron vert ou mignons de filet de porc ibérique à la moutarde; enfin, fromages ou panna cotta et compote de pruneaux.

La Couronne

Rue Centrale 20
 © 026 675 54 14
 www.lacouronne.ch
 Fermé dimanche soir
 Au centre de la ville historique, cette belle auberge propose un café et un restaurant au décor moderne. Pour 60 fr., on y découvre, par exemple, un carpaccio de Saint-Jacques en gelée de granny smith ou un tartare de bison fumé au whisky, puis un éventail de rouget ou une canette au poivre de Tasmanie et, enfin, des fromages ou un cannelloni d'ananas au citron vert et son sorbet au rhum.

BAULMES

L'Auberge
 Rue de l'Hôtel-de-Ville 16
 © 024 459 11 18
 www.lauberge.ch
 Fermé dimanche soir, lundi, mardi et mercredi soir
 Dans le cadre sobre de cette auberge à la cuisine délicate et légère basée sur des produits souvent régionaux, on peut déguster un menu à 60 fr. composé, par

exemple, d'une nage de skrei aux petits légumes et gingembre, d'un confit de canard à l'ail et romarin avec une galette de pommes de terre et des légumes-racines, puis d'un ananas rôti à la fève tonka et glace aux épices. Un établissement où réserver également en période de chasse.

BELMONT-SUR-LAUSANNE

Le Belmont
 Rue des Corbaz 1
 © 021 728 25 96
 www.hotelbelmont.ch
 Fermé samedi midi et dimanche
 Au chaleureux café à l'ancienne ou dans la salle à manger, la carte reste la même. On y trouvera de quoi manger à 60 fr. même s'il n'existe pas de menus préétablis: en entrée, crème de courge aux copeaux de foie gras; en plat, civet de sanglier «grand-mère»; en dessert, crème de marrons.

BURSINEL

La Clef d'Or
 Route du Village 26
 © 021 824 11 06
 www.laclefdor.ch
 Fermé dimanche et lundi
 Fabrice Jovet est originaire du sud-ouest de la France. Dans cette belle auberge qui survole les vignes et le Léman, il propose tout naturellement un menu Sud-Ouest au prix de 59 fr. Il est composé d'une salade gersoise (magret séché, foie gras et gésiers de canard confit), d'un cassoulet toulousain aux haricots tarbais et de pruneaux à l'armagnac. Voluptueux!

BURSINS

Auberge du Soleil
 Place du Soleil 1
 © 021 824 13 44
 www.aubergedusoleil.ch
 Menu servi du mardi au samedi midi et les soirs au café
 Le Soleil de Jean-Michel Colin se montre d'une

régularité sans faille et d'un traditionalisme rassurant. A midi côté restaurant, le soir côté café, ce chef qui a côtoyé Frédy Girardet en cuisine propose un joli menu à 56 fr.: millefeuille d'aubergines et courgettes au foie gras frais de canard, rouille à l'estragon; blanc de poulette rôtie nappée d'une crème satay, riz basmati au céleri frit; glace au lait et caramel salé, minifinancier aux cerises amaretto.

LE BRASSUS

Hôtel des Horlogers
 Route de France 8
 © 021 845 08 45
 www.hotel-horlogers.ch
 Fermé samedi midi et dimanche
 Dans le cadre charmant de la brasserie Le Carillon, Rudy Pacheco, le jeune chef, propose un menu à 39 fr. le dimanche midi. Autrement, il y a la carte. Une salade au blanc de volaille et foie gras, plus un risotto crémeux aux chanterelles, plus un dessert maison du jour égalent 61 fr.

COSSONAY

Le Cerf La Fleur de Sel
 Rue du Temple 10
 © 021 861 26 08
 www.lecerf-carlocrisci.ch
 Fermé dimanche, lundi, mardi midi
 A côté du magnifique et remarquable restaurant du Cerf, l'intimiste brasserie La Fleur de Sel mérite également toute l'attention. Pour son assiette du jour, notamment (potage, plat et dessert à 21 fr.), et pour son menu surprise qui se compose d'une entrée, d'un plat, de fromages ou d'un dessert pour 55 fr. Quant aux plats de gibier, ils ne ressemblent à aucun autre. Et ça, chez l'un des meilleurs chefs de Suisse romande!

CROY-ROMAINMÔTIER

Au Gaulois
 Route du Dîme 3
 © 024 453 14 89
 www.au-gaulois.com
 Fermé lundi et mardi

Cédric Rey est un jeune cuisinier plein de talent. Dans le cadre traditionnel du Gaulois, il propose une belle carte (viandes au feu de bois) et un menu à 55 fr. (sauf vendredi et samedi soir), qui se compose d'une entrée, corolle de boya aux écrevisses du lac de Joux, longe de veau en cuisson basse température, sauce au romarin, et crème brûlée à l'aspérule odorante. Ou encore un feuilleté aux champignons, un gigot de chevreuil en sauce aux baies de sureau et une palette de sorbets. La chasse de Cédric Rey fut d'ailleurs à l'honneur dans notre guide automnal.

LAUSANNE

Brasserie du Grand Chêne
 Rue du Grand-Chêne 7-9
 © 021 331 32 34
 www.lausanne-palace.com
 Ouvert tous les jours
 Cette reconstitution de brasserie de style parisien ne désemplit jamais! Un service efficace et stylé y virevolte avec des suggestions du mois, comme ces 6 escargots à 16 fr., les gnocchis au beurre de truffe à 28 fr. et le saint-honoré à 12 fr. Mais la vedette des lieux demeure le fameux hamburger d'Edgard Bovier garni de sa tranche de foie gras.

Côté Jardin

Rue du Grand-Chêne 7-9
 © 021 331 32 08
 www.lausanne-palace.com
 Ouvert 7/7
 On y vient pour la terrasse magique en été, pour l'accueil très professionnel et charmant en hiver, pour les buffets d'antipasti, de fromages et de desserts (à 56 fr., c'est un repas complet). Mais aussi pour ce velouté de potimarron à l'huile de truffe blanche (17 fr.), pour les pansotti de Ligurie aux pignons (29 fr.) et pour une tarte aux fruits à 14 fr. Total: 60 fr. tout rond. Mais les autres plats sont plus chers. On est au Palace, quand même...

Hôtel de la Paix

Avenue Benjamin-Constant 5
 © 021 310 71 71
 www.hoteldelapaix.net
 Ouvert 7/7
 Menu du midi à 45 fr. et menu du soir à 59 fr. (75 fr. avec les vins) permettent de respecter facilement le budget dans cet élégant restaurant soigné au service attentionné et aux beaux volumes Belle Epoque. Le tout avec vue sur le Léman et les Alpes. A la carte, il faudra compter un peu plus.

GRANDVAUX

Auberge de la Gare
 Rue de la Gare 1
 © 021 799 26 86
 www.aubergegrandvaux.ch
 Fermé dimanche et lundi
 Sans doute le plus charmant des buffets de gare, gourmand et panoramique. On y découvrira avec plaisir des entrées comme la terrine maison aux pistaches et foie gras (17 fr.), puis le civet de chevreuil (33