

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

	<u>En entrée</u>	<u>En plat</u>
	CHF	CHF
Salade de mesclun	8.-	
Salade mêlée de saison aux herbes du jardin	14.-	
Pochouse (<i>soupe de poissons du lac</i>) rouille, croûtons	14.-	
Soupe d'orties de Grandvaux, mousse de lait	14.-	
Croûte aux morilles de "Petitrenaud"	23.-	39.-
Escargots du canton de Fribourg dans leurs coquilles, beurre maison	6p. 15.-	12p. 29.-
Salade d'asperges blanches et vertes vaudoises et jeunes pousses, mozzarella de bufflone de Cuarnens, vinaigrette à l'huile de noix	24.-	39.-
Asperges blanches et vertes vaudoises tièdes, œuf poché, sauce hollandaise	24.-	39.-

LES PLATS DE SAISON

Souris d'agneau braisée au miel et vinaigre balsamique <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	NZ	42.-
Entrecôte de bœuf "Viande de nos Monts" grillée, beurre à l'ail des ours <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	CH	45.-
Suprême de pintade aux morilles <i>Nouilles au beurre, jardinière de légumes</i>	F	43.-
Filet d'agneau grillé et son chutney de rhubarbe et fraises, perles de poivre Long <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	NZ	46.-
Mignons de porc élevé à la bière, sauce aux asperges vertes et blanches <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	CH	46.-
Raviolini aux asperges, sauce crémée		26.-

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

* Selon pêche et arrivage

*Filets de perche frais du lac Léman, selon disponibilité FRAIE	180 gr.	CH	45.-
*Filets de perche frais d'élevage français, meunière ou aux amandes <i>Salade verte, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare</i>	180 gr.	CH	45.-
*Filets de perche frais importés, meunière ou aux amandes <i>Salade verte, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare</i>	180 gr.	EU	41.-
Tartare de bœuf « Viande de nos Monts » coupé au couteau, Pain toasté et beurre	150 gr.	CH	32.- 5.-
			<i>supplément pommes frites</i>

***Un anniversaire, une fête, une surprise :
Demandez nos bons cadeaux sur une spatule***

LES VINS DU MOMENT EN BOUTEILLE

			1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<i>Vin blanc</i>						
• Dézaley « Grand cru » Xavier Fonjallaz, Epesses	2022	Btl. 48.-	7.30	14.60	21.90	36.50
• Chardonnay « Coq d'Or » Emmanuel Hug, Grandvaux	2022	Btl. 49.-	7.50	15.-	22.50	37.50
<i>Vin rosé</i>						
• Notre vigneron de la semaine		Btl. 42.-	6.80	13.60	20.40	34.00
<i>Vin rouge</i>						
• Merlot « Les Arziller » Domaine Jean-Daniel Porta, Aran	2021	Btl. 52.-	7.90	15.80	23.70	39.50
• Notre vigneron de la semaine		1 dl	de 6.50 à 9.50			
<i>Vin mousseux</i>						
• Lavaux'secco Jean Duboux, Riex		Btl. 50.-	8.50			