

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	15.-	
Soupe d'orties de Grandvaux, mousse de lait	14.-	
Croûte aux morilles de "Petitrenaud"	23.-	40.-
Escargots du canton de Fribourg dans leurs coquilles, beurre maison	6p. 16.-	12p. 30.-
Salade d'asperges blanches et vertes vaudoises mozzarella de bufflone de la famille André, vinaigrette à l'huile de noix	25.-	40.-
Asperges vertes vaudoises tièdes, œuf poché, sauce hollandaise	25.-	40.-

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.-
Tomahawk de porc du pays grillé, sauce aux morilles <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	CH	40.-
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.-
Parisienne de veau, sauce chimichurri <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	CH	52.-
Raviolini aux asperges, pesto à l'ail des ours		26.-

TVA 8.1 % incluse

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

* Selon pêche et arrivage

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

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

LES VINS DU MOMENT EN BOUTEILLE

<i>Vin blanc</i>		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
• Dezaley AOC Grand cru, 2023 Domaine Denis Fauquex, Rieux	Btl. 48.-	7.40	14.80	22.20	37.--
• Vigneron de la semaine		De 7.--	à 9.80		
<hr/>					
<i>Vin rosé</i>					
• Œil de Perdrix , 2023/2024 Domaine Génévaz Malherbe, Grandvaux	Btl. 43.-	7.--	14.--	21.--	35.--
<hr/>					
<i>Vin rouge</i>					
• Gamaret « Le Trésor de la Tour, 2023 Domaine Tour de Marsens, Puidoux Arthur Duplan	Btl. 55.-	8.50	17.--	25.50	42.50
• Vigneron de la semaine		De 7.--	à 9.80		
<hr/>					
<i>Mousseux</i>					
• Plaisir d'été, rosé pétillant Union vinicole, Cully	Btl. 47.-	8.--	La coupe		
<hr/>					

TVA 8.1 % incluse

LE COIN DES PETITS LOUPS

Nuggets de poulet suisse
Pommes frites et salade verte 17.-

Filets de perche meunière,
Pommes frites et salade verte 17.-

Tartare de boeuf maison,
Pommes frites 21.-

Servis avec un sirop, limonade ou thé froid

LES DESSERTS MAISON

Millefeuilles aux framboises 13.-

Tarte Tatin maison, glace vanille, chantilly 13.-

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 14.-

Panna cotta à la rhubarbe et fraises 14.-

Tavillon de fromages du pays, chutney 16.-

Tarte du jour ou dessert du moment 7.- à 13.-

**Nous sommes heureux de vous présenter les
artisans de nos produits du terroir**

**Viande de nos Monts
de la boucherie Blanc, Châtel St.-Denis**

Farine du moulin d'Echallens,

Huile de colza, famille Jaunin, Carrouge

Fromagerie de Chesalles

Elevage d'escargots Etienne à Gurmels

Œufs de la famille Haenny-Porchet, Aran

Pâtes fraîches de chez Dario, traiteur à Lausanne

Pain de la boulangerie Panino, Vevey

**Nous vous donnons volontiers des informations
détaillées sur la présence possible d'allergènes
dans nos mets. (gluten, lactose, arachides, ...)**