

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

	<u>En entrée</u> CHF	<u>En plat</u> 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.-	
Crème de courge et potimarron, granola salé	15.-	
Croûte aux morilles de "Petitrenaud"	22.-	39.-
Carpaccio de cerf à l'huile de noix et parmesan pickles et salade automnale	22.-	
Terrine de chevreuil et cerf maison aux pistaches et son chutney, chanterelles au vinaigre et pain de campagne	19.-	

LA CHASSE FRAICHE *

*Civet de chevreuil "Grand-mère" (croûtons, oignons, lardons, champignons)	AU	36.-
*Noisettes d'entrecôte de chevreuil poêlées, sauce aux airelles	AU	53.-
*Filet mignon de cerf, sauce au pain d'épices	AU	49.-
*Entrecôte de chamois rôtie, sauce poivrade	AU	54.-
Joues de marcassin confites au vin rouge	EU	38.-

Servie avec garnitures de chasse (poire à botzi AOC, pomme, marrons, choux de Bruxelles, chou rouge, betterave, raisins) et spätzli maison à la farine du moulin d'Echallens

LES PLATS DE SAISON

Souris d'agneau braisée au vin cuit, poire à botzi <i>Pommes frites fraîches, légumes du moment</i>	NZ	42.-
Entrecôte de bœuf « Viande de nos Monts » grillée, beurre maison <i>Pommes frites fraîches, légumes du moment</i>	200gr. CH	46.-
Assiette du braconnier bredouille <i>Spätzli à la farine du moulin d'Echallens "maison", poire à botzi AOC, pomme, marrons, choux de Bruxelles, chou rouge, raisins, betterave</i>		33.-

TVA 8.1 % incluse

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

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

Le menu de saison

Terrine de chevreuil et cerf maison aux pistaches et son chutney

...

Crème de courge et potimarron,

□ □ □

Duo de noixettes de chevreuil et mignons de cerf poêlés aux aïrelles

Spätzli et garnitures de chasse traditionnelles

□ □ □

Tavillon de nos fromagers

...

Coupe automnale

Vermicelles de marron, kirsch, glace vanille, meringue et chantilly

Menu complet CHF 93.-, sans terrine CHF 78.-

Sans aucun changement possible

***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
• « Calamin » Grand Cru, Domaine Jean Duboux, Riex	2023	Btl. 48.-	7.20	14.40	21.60	36.-
• « Doral », croisement Chardonnay-Chasselas Josiane Malherbe, Grandvaux	2022	Btl. 48.-	7.20	14.40	21.60	36.-
<i>Vin rouge</i>						
• « Humagne » Château de Glérolles, St-Saphorin	2022	Btl. 58.-	8.80	17.60	26.40	44.-
• « Mondeuse » Noire Laurent Cossy, Chardonne	2022	Btl. 53.-	8.00	16.00	24.00	40.-

LE COIN DES PETITS LOUPS

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

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

Tartare de bœuf « Viande de nos Monts » Pommes frites	21.-
--	------

Servis avec un sirop, 2 dl limonade ou thé froid

LES DESSERTS MAISON

Vermicelles de marrons, kirsch, glace vanille, meringue et chantilly	16.-
---	------

Panna cotta aux fruits de saison	14.-
----------------------------------	------

Tavillon de vacherin Mont d'Or et fromages affinés vaudois, pâte de coing	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**

Chasse fraîche d'Autriche

Farine du moulin d'Echallens

Huile de colza, famille Jaunin, Carrouge

Œufs de la famille Haenny-Porchet, Aran

Pain de la boulangerie Panino, Vevey