# LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

	<u>En entrée</u> CHF	<b>En plat</b> CHF
	GIII	GIII
Salade de mesclun	8	
Salade mêlée de saison aux herbettes	15	
Pochouse (soupe de poissons du lac) rouille, croûtons	15	
Bisque d'écrevisses du Léman et son écume	17	
Croûte aux morilles de "Petitrenaud"	23	40
Escargots du canton de Fribourg dans leur coquille, beurre maison	6p. 16	12p. 30
Foie gras de canard français au torchon et confit du mendiant	22	
Noix de Saint-Jacques poêlées, beurre d'agrumes au Chardonnay	23	42

# LES PLATS DE SAISON

Pluma de porc Iberico à la plancha, jus acidulé aux câpres et citron vert Pommes frites fraîches, légumes d'hiver	ES	46
Souris d'agneau confite aux épices de Noël Nouilles, légumes d'hiver	NZ	42
Cœur de filet de bœuf "Viande de nos Monts" au Pinot Noir et foie gras Pommes frites fraîches, légumes d'hiver	СН	54
Parisienne de veau aux morilles Pommes frites fraîches, légumes d'hiver	СН	51
Cailles farcies aux épinards et foie gras Pommes frites fraîches, légumes d'hiver	F	45
Joues de bœuf braisées au vin rouge et orange Nouilles, légumes d'hiver	СН	34
Risotto du Vully au safran	СН	27

## LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

\* Selon pêche et arrivage

Filets de perche frais du lac Léman, me	unière ou aux amandes	180 gr. CH	45	
Filets de perche frais d'élevage ou frais importés Salade verte, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare		180 gr. CH, FR	41 à 45	
Tartare de bœuf «Viande de nos Monts Pain toasté et beurre	» coupé au couteau, supplément pommes frites	150 gr. CH	32 5	

### Le menu de saison

Foie gras au torchon et confit du mendiant ...
Bisque d'écrevisse du Léman et son écume ...

Cœur de filet de bœuf "Viande de nos Monts" au Pinot Noir Pommes frites fraîches, Légumes d'hiver

Tavillon de fromages du pays ...

Moelleux au chocolat et glace vanille

Menu complet CHF 94-, sans foie gras CHF 79.-Sans aucun changement possible

## LES VINS DU MOMENT EN BOUTEILLE

<ul><li>Vin blanc</li><li>Dezaley « Grand Cru AOC »</li></ul>	2024	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Domaine Denis Fauquex, Riex	Btl. 48	7.50	15.00	22.50	37.50
Vigneron de la semaine	de	7 à	10		
• Vin doux "Apogée" Savagnin B & J.P. Duflon, Grandvaux 37.50 cl	2024 <b>Btl. 36.</b> -	12.50			
<ul><li>Vin rouge</li><li>Réserve Noire, Grand cru Château de Glérolles, Saint-Saphorin</li></ul>	2022 <b>Btl. 53.</b> -	8.30	16.60	24.90	41.50
Vigneron de la semaine	de	7.50 à	10	_	
Champagne					
Taittinger Brut	1	4 La	coupe		

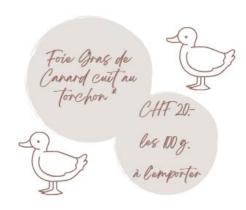
#### LE COIN DES PETITS LOUPS

Nuggets de poulet,	17
Pommes frites et salade verte	
Filets de perche meunière,	17
Pommes frites et salade verte	
Tartare de bœuf maison, Pommes frites	21

Servis avec un sirop, limonade ou thé froid

### LES DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat, crumble et boule vanille	16
Crème au chocolat blanc et carambar	13
Mille-feuilles au marrons	13
Tavillon de fromages 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 à Châtel-St-Denis

Lait Fair trade

Farine du moulin d'Echallens
Huile de colza, famille Jordan, Carrouge
Fromage de la laiterie de Chesalles, David Dumas
Œufs de la famille Haenny-Porchet, Aran
Elevage d'escargots Etienne à Gurmels
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, ...)