

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	15.-	
Pochouse (<i>soupe de poissons du lac</i>) 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 <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	ES	46.-
Souris d'agneau confite aux épices de Noël <i>Nouilles, légumes d'hiver</i>	NZ	42.-
Cœur de filet de bœuf "Viande de nos Monts" au Pinot Noir et foie gras <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	CH	54.-
Parisienne de veau aux morilles <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	CH	51.-
Cailles farcies aux épinards et foie gras <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	F	45.-
Joues de bœuf braisées au vin rouge et orange <i>Nouilles, légumes d'hiver</i>	CH	34.-
Risotto du Vully au safran	CH	27.-

TVA 8.1 % incluse

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

* Selon pêche et arrivage

Filets de perche frais du lac Léman, meunière ou aux amandes	180 gr. CH	45.-
Filets de perche frais d'élevage ou frais importés	180 gr. CH, FR	41.- à 45.-
<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

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

<i>Vin blanc</i>				1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
•	Dezaley « Grand Cru AOC » Domaine Denis Fauquex, Riex	2024	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	2024 37.50 cl	Btl. 36.-	12.50			
<i>Vin rouge</i>							
•	Réserve Noire, Grand cru Château de Glérolles, Saint-Saphorin	2022	Btl. 53.-	8.30	16.60	24.90	41.50
•	Vigneron de la semaine		de	7.50 à 10.-			
<i>Champagne</i>							
	Taittinger Brut			14.--	La coupe		

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 maison, Pommes frites	21.-

Servi 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, ...)**

