















LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

	<u>En entrée</u> CHF	<u>En plat</u> CHF
Salade de mesclun 	8.-	
Salade mêlée de saison aux herbettes 	14.-	
Pochouse (<i>soupe de poissons du lac</i>), rouille, croûtons 	15.-	
Ris de veau doré aux morilles et asperges sur sa tarte fine croustillante	24.-	
Cuisses de grenouille préparées à Vallorbe, sur l'os, en persillade <i>Et sa purée d'artichaut, croutons, soja</i>	6p. 30.-	
Carpaccio de betteraves et fromage de chèvre frais  <i>Noisettes torréfiées et vinaigrette maison</i>	19.-	29.-
Tomme vaudoise fumée panée et sa saladine <i>Pesto vaudois, chips de chorizo et pignons</i>	19.-	29.-

LES PLATS DE SAISON

Filet d'agneau en croute à l'ail des ours et son jus de cuisson <i>Pommes de terre grenailles, légumes de printemps</i>	IRL	45.-
Risotto du Vully aux morilles fraîches  	CH	35.-
Risotto du Vully aux asperges vertes et copeaux de vieux Gruyère  	CH	29.-
Risotto du Vully aux morilles fraîches et asperges vertes  	CH	32.-

LA BRASSERIE

Pluma de porc suisse dans son jus de cuisson parfumé <i>Pommes frites fraîches, légumes de printemps</i>	 	CH	42.-
Parisienne de veau suisse, sauce chimichurri du chef <i>Pommes frites fraîches, légumes de printemps</i>	 	CH	47.-
Palérons de bœuf suisse braisés <i>Tagliatelles, légumes de printemps</i>		CH	36.-

TVA 8.1 % incluse

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

* Selon pêche et arrivage

		<u>En entrée</u> CHF	<u>En plat</u> CHF
Filets de perche du (lac) Léman ou d'élevage CH* meunière ou aux amandes <i>Légumes de saison, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare</i>	180 gr.		45.-
Tartare de bœuf suisse, classique, coupé au couteau <i>Pain toasté et beurre</i>	80g/160g	19.-	33.- 5.-
Tartare de bœuf suisse, de saison <i>Huile d'olive, basilic, estragon, tomates séchées, parmesan</i> <i>Pain toasté et beurre</i>	80g/160g	19.-	33.- 5.-

TVA 8.1 % incluse


LES ARTISANS DE NOS PRODUITS

Nous sommes heureux de vous présenter les mains du terroir avec lesquels nous travaillons :

Cuisses de grenouilles de chez Fivaz à Vallorbe
Œufs de la famille Haenny-Porchet à Aran
Pains de la boulangerie Panino à Vevey
Et de la boulangerie Bidlingmeyer à Chexbres
L'Artisan Glacier à La Conversion
Poissons Santos à Vuiteboeuf
Fromagerie Duttweiler à Forel
Fromagerie David Dumas à Chesalles
Confiserie de l'association Afiro à Ecublens
Légumes de chez Roudit au Mont-sur-Lausane
Sélection de viandes des boucheries de la région...

Et bien sûr, tous les vigneronns de notre magnifique région !

LE COIN DES PETITS LOUPS

Tagliatelles au beurre ou sauce tomate, salade verte*		17.-
Filets de perche meunière, Pommes frites et salade verte*		18.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, Pommes frites*		21.-
Coupe Danemark enfant Glace vanille, coulis chocolat, chantilly, Smarties		8.-

*Servis avec un sirop

LES DESSERTS MAISON

Le fameux Millefeuilles maison de saison	16.-
Moelleux au chocolat, sorbet framboise (15 mn)	16.-
Tarte Tatin maison, glace caramel beurre salé	13.-
Tavillon de fromages du pays, pâte de coing	16.-
Tarte du jour ou douceur du moment	8.- à 13.-
Raisins à la Lie maison et glace vanille	14.-
Notre sorbet de l'Auberge, la boule	4.50
Glaces et sorbets, la boule de l'Artisan Glacier	4.50

TVA 8.1 % incluse

Nous vous communiquons volontiers des
informations détaillées sur la présence possible
d'allergènes dans nos mets :
gluten, lactose, arachides, ...