









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 	14.-	
Pochouse (<i>soupe de poissons du lac</i>), rouille, croûtons 	15.-	
Gaspacho maison et son sorbet balsamique 	18.-	
Ceviche de dorade, perles de yuzu, avocat fromage de chèvre et framboises	22.-	
Arc-en-ciel de tomates, mozzarella di bufala, roquette 	21.-	
Salade de quinoa, brochettes de crevettes et petits légumes de saison 	21.-	32.-

LES PLATS DE SAISON

Roastbeef d'entrecôte de bœuf froid <i>Pommes frites fraîches, sauce tartare maison</i>	CH	36.-
Vitello tonnato, câpres croustillantes <i>Pommes frites fraîches</i>	CH	39.-
Carpaccio de bœuf bouilli, vinaigrette à l'échalotte <i>Pommes frites fraîches</i>	CH	37.-
Risotto aux chanterelles et au vacherin fribourgeois  	CH	34.-

LA BRASSERIE

Côte de bœuf rassie 4 semaines, copeaux de fromage de l'Etivaz, roquette <i>Pommes de terre grenailles, légumes d'été</i>	CH	59.-
Tomahawk de porc, sauce chimichurri <i>Tagliatelles fraîches, légumes d'été</i>	CH	45.-

TVA 8.1 % incluse

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

* Selon pêche et arrivage

		<u>En entrée</u>	<u>En plat</u>
		CHF	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.-
	<i>supplément pommes frites</i>		5.-
Tartare de bœuf suisse, de saison <i>Mozzarella, basilic, piment, ciboulette et zests de citron</i> <i>Pain toasté et beurre</i>	80g/160g	19.-	33.-
	<i>supplément pommes frites</i>		5.-

TVA 8.1 % incluse

LES ARTISANS DE NOS PRODUITS

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

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
Bahia Café, torréfaction artisanale à Crissier
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*  15.-

Filets de perche meunière,
Pommes frites et légumes d'été* 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 4.50

de l'Artisan Glacier

TVA 8.1 % incluse

Nous vous communiquons volontiers des
informations détaillées sur la présence possible

d'allergènes dans nos mets :

gluten, lactose, arachides, ...