

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Salade de mesclun 	CHF	8.-
Salade mêlée de saison aux herbes 		14.-
Pochouse (<i>soupe de poissons du lac</i>), rouille, croûtons		15.-
Crème de butternut et potimarron, flûte au curry et graines de courges torréfiées 		17.-
Fricassée de champignons des bois sur ses toasts de pain de campagne 		19.-
Suprême de pigeon dans son nid de pommes de terre, mousse de betteraves et sauce maison au genièvre	FR	25.-
Terrine de chevreuil maison aux cèpes et trompettes de la mort, pickles d'oignons rouges et mayonnaise à l'aneth		18.-

LA CHASSE

Civet de chevreuil « Grand-mère » <i>Spätzlis et accompagnements « chasse »*</i>	CH/AUT	36.-
Noisettes de chevreuil poêlées, sauce maison aux aïelles <i>Spätzlis et accompagnements « chasse »*</i>	EU	52.-
Rack de cerf, sauce maison au pain d'épices <i>Spätzlis et accompagnements « chasse »*</i>	NZ	47.-
Duo de chasse (noisettes de chevreuil et de cerf), sauce maison au choix : aïelles, pain d'épices ou genièvre <i>Spätzlis et accompagnements « chasse »*</i>	EU	51.-
L'assiette du braconnier bredouille : accompagnements « chasse »* et fricassée de champignons 		33.-

*Accompagnement « chasse » : poire à botzi AOC, pomme, marrons, choux de Bruxelles, chou rouge, betterave et raisins

LA BRASSERIE

Souris d'agneau braisée au vin cuit <i>Poire à botzi AOC, pommes frites et légumes de saison</i>	IRL	42.-
Entrecôte de bœuf au beurre maison <i>Pommes frites et légumes de saison</i>	CH	48.-

TVA 8.1 % inclus

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 <i>Pain toasté et beurre</i>	80g/160g	19.-	33.- 5.-
Risotto aux champignons des bois 			34.-
Risotto au vacherin Mont-d'Or 			33.-

TVA 8.1 % incluse

LE MENU DE SAISON

Terrine de chevreuil maison aux cèpes et trompettes de la mort

...

Crème de butternut et potimarron, flûtes au curry

...

Duo de chasse : noix de chevreuil et filet de cerf, sauce maison aux airelles
Spätzlis et garniture chasse traditionnelle

...

Tavillon de nos fromagers

...

Coupe automnale

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

Menu complet CHF 96.-, sans terrine CHF 79.-

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, Poissons Santos à Vuiteboeuf,

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

Fromagerie Duttweiler à Forel et fromagerie David Dumas à Chesalles

Confiserie de l'association Afiro à Ecublens, légumes de chez Roduit au Mont-sur-Lausane

Sélection de viandes des boucheries de la région...

Et bien sûr, tous les vignerons 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, Pommes frites*		21.-
------------------------------------	--	------

Coupe Danemark enfant Glace vanille, coulis chocolat, chantilly, Smarties		8.-
--	--	-----

**Servis avec un sirop*

LES DESSERTS MAISON

Le fameux Millefeuilles maison aux marrons	16.-
--	------

Panna cotta aux fruits de saison	13.-
----------------------------------	------

Coupe automnale : Vermicelles de marron, kirsch, glace vanille, meringue et chantilly	16.-
--	------

Tarte Tatin maison, glace vanille	13.-
-----------------------------------	------

Flan caramel de l'Auberge	13.-
---------------------------	------

Tavillon de fromages du pays, pâte de coing	16.-
---	------

Raisins à la Lie maison et glace vanille	14.-
--	------

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, ...