LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

		En entrée	En plat
		CHF	CHF
Salade de mesclun VE		8.-	
Salade mêlée de saison aux herbettes VE		14.-	
Pochouse (soupe de poissons du lac), rouille, croûtons		15.-	
Soupe à l'oignon en cocote et Gruyère gratiné VE		17.-	
Croûte aux morilles de "Petitrenaud"		24.-	42.-
Os à moelle, saladine et toasts de baguette au poivre	CH	17.-	34.-
Duo de foie gras, poêlé et « froid au torchon », poire au vin cuit, chutney maison et pain brioché	FR	31.-	

LES PLATS DE SAISON

Cœur de filet de bœuf, sauce Pinot noir *Pommes frites fraîches, légumes en deux textures*	CH	58.-
Carré d'agneau dans son jus au romarin *Pommes de terre grenailles, légumes en deux textures*	IRL	49.-
Filets mignons de porc cuits à basse température, sauce aux graines d'acacias torréfiées *Pommes frites fraîches, légumes en deux textures*	CH	41.-
Suprême de pintade, sauce maison aux morilles *Papardelles au beurre, légumes en deux textures*	FR	43.-
Vol-au-vent aux champignons VE L*égumes en deux textures*		33.-

LA BRASSERIE

Bœuf Stroganoff de l'Auberge *Papardelles au beurre*	CH	41.-
Osso Buco de veau saisi et mijoté par le Chef *Purée de pommes de terre et légumes en deux textures*	CH	44.-

TVA 8.1 % incluse

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

* *Selon pêche et arrivage*

		En entrée CHF	En plat CHF
Filets de perche du Léman ou d'élevage CH*, meunières ou aux amandes *Légumes, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare*	180 gr.		45.-
Tartare de bœuf suisse, classique *Pain toasté et beurre*	80g/160g *supplément pommes frites*	19.-	33.- 5.-
Risotto du Vully au safran et noix de Saint-Jacques poêlées	FR		42.-
Risotto du Vully au vacherin Mont-d'Or			33.-

TVA 8.1 % incluse

LE MENU DE FÊTE

Foie gras au torchon et petite saladine

…

Pochouse du Léman

…

Cœur de filet de bœuf, sauce Pinot noir
Pommes frites fraiches et légumes en deux textures

…

Tavillon de nos fromagers

…

Trilogie de desserts

Menu complet CHF 112.-, sans Pochouse CHF 98.-

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

Papardelles au beurre ou sauce tomate*	15.-
Filets de perche meunière, Pommes frites et légumes*	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.-
Crème brûlée au caramel beurre salé	13.-
Moelleux au chocolat et sa boule vanille	16.-
Tarte Tatin maison, glace vanille	14.-
Tavillon de fromages du pays, pâte de coing	16.-
Poire pochée au Porto blanc	15.-
Raisins à la Lie maison et glace vanille	14.-
Glaces et sorbets, la boule	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, …