



# LES ENTRÉES ET FRAÎCHEURS

## TAPAS DU TERROIR À PARTAGER

---

Rillette de porc fermier de Valentin Chappuis <i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	15
Rillette de poulet fermier au poivre Voastiperifery <i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	15
Petit pâté vaudois de la boucherie Nardi à Cully <i>moutarde en grains - cornichons - petits oignons</i>	10
Rillette de poissons du Léman à la ciboulette <i>pain de campagne grillé</i>	16
Mousse de fromage de brebis de Vaulion 🍴	15

## SALADES ET HORS-D'OEUVRE








---

Le saladier 🌱 🌾 🍴 <i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de Colza de Cuarnens</i>	9 /
Os à moëlle - fleur de sel - poivre Sarawak 🍴	15 /
Escargots du Mont d'Or en coquille 🌾 <i>beurre bourguignon - 6 pièces / 12 pièces</i>	17 / 32
Cassolette de chanterelles - tomates cerises et basilic 🍴 🌾	22 /
Une jolie salade de tomates de toutes les couleurs 🍴 <i>mozzarella de bufflonne vaudoise - focaccia artisanale de Breadstore</i>	18 / 28
Tartare de saumon d'Écosse gingembre - soja - coriandre et oignons nouveaux <i>mesclun de salade - crème aigre - pain de campagne grillé</i>	18 / 34
Salade de tempeh artisanal de soja et millet Bio suisse 🌱 🌾 🍴 <i>dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre</i>	16 / 28
Salade de lentilles du Gros-de-Vaud et truite fumée de l'Isle 🌾 <i>radis croquants - yaourt aux herbes - oignons nouveaux</i>	18 / 29
Salade de fera fumée de la Pêcherie d'Ouchy à l'huile de noix de Sévery 🌾 🍴 <i>radis croquants - pommes de terre à la livèche et moutarde en grains</i>	19 / 32
Tartare de boeuf "classique" de la région et beurre salé 🌾 🍴 <i>mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison (en version plat)</i>	21 / 38
Salade estivale de tomme de chèvre Bio des Paccots aux chanterelles 🍴 🌾 <i>antipasti de légumes grillés - tomates cerises - huile de colza de Cuarnens</i>	18 / 29
Antipasti de légumes grillés - mozzarella de bufflonne vaudoises 🍴 🌾 <i>melon - tomates cerises - rucola et huile d'olive</i>	20 / 32



## LES GOURMANDISES DE SAISON

---

Ceviche de daurade de Corse au citron vert  	24 /
Filet mignon de cochon de Valentin Chappuis aux bolets  <i>haricots verts de la ferme du Taulard - purée de pommes de terre</i>	/ 42
Poulpe à la plancha - vierge de légumes  <i>Houmous - courgettes sautées - chips de pain libanais</i>	/ 42
Thon rouge de Méditerranée grillé - sauce vierge - rucola  <i>légumes du soleil - pommes de terre grenaille</i>	/ 45
Gnocchi de pommes de terre et quinoa - pesto tomates séchées et basilic    <i>légumes du soleil grillés - huile d'olive - épinards - pignons grillés</i>	/ 32









## VOYAGE, VOYAGE

---

Une jolie bouillabaisse comme dans le Sud <i>rouille maison - croûtons - pommes de terre - fenouils confits</i>	/ 42
--	------



## LES CLASSIQUES

---

Ravioli de chez Mauro ricotta et tomates de toutes les couleurs  <i>stracciatella de Cuarnens - rucola et huile d'olive</i>	18 / 29
Vol-au-vent de la "B.M."  <i>champignons des bois - crème - oignons nouveaux - épinards</i>	18 / 32
Filet de truite Bio de l'Isle - beurre blanc au Dézaley  <i>riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinard</i>	/ 39
Curry vert de légumes et tofu Bio suisse au gingembre - lait de coco    <i>riz parfumé à la citronnelle</i>	/ 28
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	/ 38
Filet de bœuf de la région - sauce béarnaise  <i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	/ 52
Entrecôte de Black Angus suisse aux chanterelles - jus au marsala  <i>pommes de terre grenaille - légumes du soleil grillés</i>	300g. / 55
Les filets de perches de la Pêcherie d'Ouchy - selon arrivage ! <i>pommes de terre nature - mesclun de salade - beurre blanc au Dézaley</i>	/ 49

## LE MUST

---

Côte de veau de la région aux chanterelles - jus au Marsala  <i>mesclun de salade - légumes du soleil - pommes de terre grenaille</i>	/ 60
La côte de boeuf rassie sur l'os de la boucherie Nardi (dès 2 pers.)  <i>jus au Marsala - sauce béarnaise - pommes de terre grenaille légumes du marché - (commande 24h à l'avance)</i>	850g. 68 p.p