



 Plats servis
en continu
de 12h à 18h

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  <i>pain de campagne grillé</i>		15

ENTRÉES ET FRAÎCHEURS

Le saladier    <i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza de Cuarnens</i>		9 /
Ceviche de daurade de Corse au citron vert  		24 /
Escargots du Mont d'Or en coquille <i>beurre bourguignon / 6 pièces / 12 pièces</i>		17 / 32
L'os à moelle - fleur de sel et poivre Sarawak  <i>pain de campagne grillé</i>		12 /
Une jolie salade de tomates de toutes les couleurs  <i>mozzarella de bufflonne vaudoise - focaccia artisanale de Breadstore</i>		18 / 28
Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy   <i>huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre</i>		18 / 31
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>		15 / 25
Salade de lentilles du Gros-de-Vaud et truite fumée Bio de l'Isle  <i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>		16 / 28
Salade estivale de tomme de chèvre des Paccots aux chanterelles   <i>antipasti de légumes grillés - tomates cerises - huile de colza de Cuarnens</i>		16 / 29
Tartare de saumon d'Ecosse au gingembre - soja - coriandre <i>oignons nouveaux - mesclun de salade - crème aigre - pain de campagne grillé</i>		18 / 32
Tartare de boeuf «classique» de la région et beurre salé  <i>mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison (en plat)</i>		18 / 35
Antipasti de légumes grillés - mozzarella de bufflonne vaudoise   <i>melon - tomates cerises - rucola et huile d'olive</i>		20 / 32

LES PLATS CHAUDS

Filet mignon de cochon de Valentin Chappuis aux bolets 	/ 39
<i>haricots verts de la ferme du Taulard - purée de pommes de terre</i>	
Ravioli de chez Mauro ricotta et tomates de toutes les couleurs 	 16 / 29
<i>stracciatella - rucola - huile d'olive</i>	
Gnocchi de pommes de terre et quinoa - pesto tomates séchées   	/ 32
<i>légumes du soleil grillés - huile d'olive - épinards - pignons grillés</i>	
Thon rouge de Méditerranée grillé - sauce vierge - rucola 	/ 42
<i>légumes du soleil - pommes de terre grenaille</i>	
Vol-au-Vent de la B.M. 	 18 / 29
<i>champignons des bois - crème - pousses d'épinard</i>	
Curry vert de légumes et tofu Bio Suisse gingembre et lait de coco   	/ 28
<i>riz parfumé à la citronnelle</i>	
Filet de truite Bio de L'Isle - beurre blanc au Dézaley 	 / 36
<i>riz noir - fenouils croquants et pousses d'épinard</i>	
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP	 / 32
<i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	
Filet de boeuf de la région - sauce béarnaise 	 / 48
<i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	
Les filets de perches de la Pêcherie d'Ouchy - selon arrivage !	/ 48
<i>beurre blanc au Dézaley - pommes de terre nature - mesclun de salade</i>	

VOYAGE, VOYAGE

Une jolie bouillabaisse comme dans le Sud	/ 38
<i>rouille maison - croûtons - pommes de terre - fenouils confits</i>	

LE GUEULETON

entrées	Ceviche de daurade de Corse au citron vert  	entrée / plat / dessert /
	Tartare de saumon d'Écosse au gingembre - soja - coriandre	
	Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 	
	Vol-au-vent de la B.M. 	
<hr/>		
plats	Antipasti de légumes grillés - mozzarella de bufflonne vaudoise  	62
	Filet de truite Bio de L'Isle - beurre blanc au Dézaley 	
	Ravioli de Mauro ricotta et tomates multicolores 	
	Filet mignon de porc fermier de Valentin Chappuis au Marsala 	
<hr/>		
desserts	Tartare de boeuf «classique» de la région et beurre salé 	
	Fraises vaudoises - glace artisanale vanille	
	Petit pot au chocolat au lait et caramel	
	Profiteroles glacées à la vanille bourbon	
<hr/>		
	Tartelette au citron et citron vert	