

























 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. 	
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 	
	Tartare de boeuf «classique» de la région et beurre salé 	
desserts	Fraises vaudoises - glace artisanale vanille	
	Petit pot au chocolat au lait et caramel	
	Profiteroles glacées à la vanille bourbon	
	Tartelette au citron et citron vert	