



 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

## ENTRÉES ET FRAÎCHEURS

Le saladier    <i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza de Cuarnens</i>		9
Soupe de courges de toutes les sortes   <i>poivre Voastiperifery</i>		15
Terrine de lièvre de la Boucherie du Palais  <i>mesclun de salade - chutney de pruneaux</i>		20
Cassolette de champignons des bois   <i>ail et fines herbes</i>		19
Salade automnale au fromage de chèvre de Forel   <i>betteraves croquantes - poires croquantes - huile de noix vaudoise AOP</i>		16 / 29
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
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
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

## VOYAGE, VOYAGE

Salade de crevettes sauvages d'Argentine à la mangue   <i>vinaigrette au gingembre et sésame</i>		8 / 32
---	--	--------

## LES PLATS CHAUDS

Vol-au-Vent de la B.M. 	 18 / 29
<i>champignons des bois - crème - pousses d'épinard</i>	
Ravioli de chevreuil aux champignons de bois	 20 / 34
<i>huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan</i>	
Gnocchi de pommes de terre et quinoa - courge et champignons des bois   	32
<i>huile d'olive - épinards - pignons grillés</i>	
L'assiette du chasseur bredouille 	32
<i>champignons - spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</i>	
Cocotte de civet de sanglier des bois du Jorat	38
<i>spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</i>	
Saucisse à rôtir de cerf et sanglier vaudois	36
<i>purée de panais et pommes de terre - fruits et légumes d'automne</i>	
Noisettes de chevreuil Grand-Veneur - champignons	49
<i>spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne</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 bœuf 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>	
Selle de chevreuil Grand-Veneur - champignons (dès 2 pers.)	68 p.p
<i>spätzli à la farine du Gros-de-Vaud - fruits et légumes d'automne (sur commande à l'avance)</i>	

entrées	Terrine de lièvre de la Boucherie du Palais 
	Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy  
	Cassiolette de champignons des bois  
	Ravioli de chevreuil aux champignons de bois
plats	L'assiette du chasseur bredouille 
	Cocotte de civet de sanglier des bois du Jorat
	Tartare de bœuf «classique» de la région et beurre salé 
desserts	Pruneaux du Valais - glace artisanale vanille
	Petit pot au chocolat au lait et caramel
	Profiteroles glacées à la vanille bourbon
	Tartelette au citron et citron vert

## LE GUEULETON

entrée /  
plat /  
dessert /

62

