



# LES ENTRÉES ET FRAÎCHEURS

## TAPAS DU TERROIR À PARTAGER

---

Rillettes de porc fermier de Valentin Chappuis <i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>	15
Rillettes 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
Rillettes de poissons du Léman à la ciboulette <i>pain de campagne grillé</i>	16

## SALADES ET HORS-D'OEUVRE

---

Le saladier    <i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de Colza de Cuarnens</i>	9
Terrine artisanale de caille - chutney pomme-coing  <i>pain de campagne grillé</i>	18
Os à moëlle - fleur de sel - poivre Sarawak <i>pain de campagne grillé</i>	15
Escargots du Mont d'Or en coquille  <i>beurre bourguignon - 6 pièces / 12 pièces</i>	17 / 32
Soupe de courges de toutes les sortes   <i>poivre Voastiperifery</i>	15
Salade de magret de canard fumé aux figues  <i>raisinée de la ferme du Taulard - chips de panais</i>	18 / 32
Cassolette de champignons des bois   <i>ail et fines herbes</i>	22
Salade automnale au fromage de chèvre de Forel   <i>betteraves croquantes - poires croquantes - huile de noix vaudoise AOP</i>	18 / 29
Tartare de saumon d'Écosse à l'aneth, pomme Granny et céleri branche <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



## LES GOURMANDISES D'AUTOMNE

---

Ravioli de Mauro à la courge et aux champignons de bois 	20 / 34
<i>huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan</i>	
Tagliata d'entrecôte de bœuf - sauce Chimichurri 	48
<i>frites maison - légumes racines</i>	
Cocotte de volaille au vin jaune et champignons de Paris 	39
<i>pommes de terre grenaille - légumes racines</i>	
Suprême de poulet fermier à la truffe du Jura vaudois 	48
<i>risotto Carnaroli - légumes d'automne</i>	
Gnocchi de pommes de terre et quinoa - courge et champignons des bois  	32
<i>huile d'olive - épinards - pignons grillés</i>	

## VOYAGE, VOYAGE

---

Colombo de cochon aux épices et lait de coco	38
<i>riz parfumé</i>	

## LES CLASSIQUES

---

Vol-au-vent de la B.M. 	18 / 32
<i>champignons des bois - crème - oignons nouveaux - épinards</i>	
Filet de truite Bio de l'Isle - beurre blanc au Dézaley 	39
<i>riz noir - fenouils croquants - pousses d'épinard</i>	
Curry vert de légumes et tofu Bio suisse au gingembre - lait de coco  	28
<i>riz parfumé à la citronnelle</i>	
Cordon bleu de poulet fermier au jambon de campagne et gruyère AOP	38
<i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	
Filet de bœuf de la région - sauce béarnaise 	52
<i>pommes de terre grenaille - légumes du marché</i>	
Les filets de perches de la Pêcherie d'Ouchy - selon arrivage !	49
<i>pommes de terre nature - mesclun de salade - beurre blanc au Dézaley</i>	

## LE MUST

---

Filet de turbot d'Atlantique et écrevisses du Léman	58
<i>bisque crémeuse - risotto Carnaroli aux pousses d'épinards</i>	
La côte de boeuf rassie sur l'os de la boucherie Nardi (dès 2 pers.) 	850g. 68 p.p
<i>jus au Marsala - sauce béarnaise - pommes de terre grenaille légumes du marché - (commande à l'avance)</i>	