



Plats servis en
continu aussi
de 12h à 18h

À PARTAGER

Huîtres Poget Fines de Claire du Galon d'Or n. 3	4/8 pces	🕒	16 / 30
Huîtres Spéciales Emeraude n. 3	4/8 pces	🕒	20 / 38
<i>pain de seigle au beurre salé - vinaigre à l'échalote</i>			
Rillette de porc fermier de Valentin Chappuis		🕒	15
<i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>			
Rillette de poulet fermier au poivre Voastiperifery		🕒	15
<i>pain de campagne grillé - radis croquants</i>			
Petit pâté vaudois de la boucherie Nardi à Cully		🕒	10
<i>moutarde en grains - cornichons - petits oignons</i>			
Rillette de poissons du Léman à la ciboulette		🕒	16
<i>pain de campagne grillé</i>			


















ENTRÉES ET FRAÎCHEURS

Le saladier 🌿 🌾 🍷		🕒	9
<i>mesclun de salade - vinaigrette à l'huile de colza de Cuarnens</i>			
Cardons de la ferme du Taulard 🌿 🌾			22
<i>à la truffe noire du Jura vaudois</i>			
Terrine artisanale de caille - chutney pomme-coing 🍷 🌾			18
<i>pain de campagne grillé</i>			
Cassolette de champignons des bois 🌿 🌾			19
<i>ail et fines herbes</i>			
Salade hivernale au fromage de chèvre de Forel 🌿 🌾			16 / 29
<i>betteraves croquantes - poires croquantes - huile de noix vaudoise AOP</i>			
Escargots du Mont d'Or en coquille		🕒	17 / 32
<i>beurre bourguignon 6 pièces 12 pièces</i>			
L'os à moelle - fleur de sel et poivre Sarawak 🍷		🕒	12
<i>pain de campagne grillé</i>			
Salade de féra fumée de la Pêcherie d'Ouchy 🌾 🍷		🕒	18 / 31
<i>huile de noix vaudoise AOP - radis croquants - pommes de terre</i>			
Salade de tempeh artisanal de soja et millet Bio suisse 🌿 🌾 🍷		🕒	15 / 25
<i>dahl de lentilles au lait de coco - yaourt végétal à la menthe et coriandre</i>			
Salade de lentilles du Gros-de-Vaud et truite fumée Bio de l'Isle 🌾			16 / 28
<i>yaourt aux herbes - radis croquants</i>			
Tartare de saumon d'Ecosse à l'aneth, pomme Granny et céleri branche		🕒	18 / 32
<i>oignons nouveaux - mesclun de salade - crème aigre - pain de campagne grillé</i>			
Tartare de boeuf classique de la région et beurre salé 🌾		🕒	18 / 35
<i>mesclun de salade - pain de campagne grillé - frites maison (en plat)</i>			

VOYAGE, VOYAGE

Carbonnade flamande à la bière, lardons et petits oignons			32
<i>frites maison - légumes racines et choux de Bruxelles</i>			

LES PLATS CHAUDS

Vol-au-Vent de la B.M. 		18 / 29
<i>champignons des bois - crème - pousses d'épinard</i>		
Ravioli de Mauro ricotta et champignons de bois 		18 / 32
<i>huile aromatisée à la truffe - copeaux de parmesan</i>		
Choucroute de la mer - beurre blanc au Riesling 		38
<i>saumon d'Ecosse - haddock fumé - noix de St-Jacques - cabillaud Skrei</i>		
Cocotte de coq au vin aux petits oignons et champignons de Paris		36
<i>pommes de terre - salsifis - carottes - céleri</i>		
Saucisse à rôtir de Valentin Chappuis - sauce au vin de Lavaux et échalotes confites 		32
<i>purée de pommes de terre - légumes racines</i>		
Suprême de poulet fermier aux morilles - crème et oignons confits 		45
<i>purée de pomme de terre - légumes racines</i>		
Gnocchi de pommes de terre et quinoa - courge et champignons des bois  		32
<i>huile d'olive - épinards - pignons grillés</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		34
<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>		

LE GUEULETON !

entrées	Huîtres Fines de Claire (4 pcs)  	entrée / plat / dessert /
	Cardons de la ferme du Taulard  	
	Vol-au-vent de la "B.M." 	
	<i>champignons des bois - crème - épinards</i>	
	Salade de fera fumée de la pêcherie d'Ouchy  	
Terrine artisanale de caille - chutney pomme-coing  	65	
<hr/>		
plats	Filet de truite Bio de L'Isle - beurre blanc au Dézaley 	
	Ravioli de Mauro ricotta et champignons de bois 	
	Cocotte de coq au vin aux petits oignons et champignons de Paris 	
	Médailles de boeuf sauce béarnaise 	
<hr/>		
desserts	Pommes de la ferme du Taulard caramélisées	
	Petit pot au chocolat au lait et caramel	
	Profiteroles glacées à la vanille bourbon	
	Tartelette au citron et citron vert	

