



Menu du jour

Entrée de la semaine

Crème de carottes du Mont, Anis vert, gingembre et sa chantilly

Plats de la semaine

Mardi

Onglet de bœuf à l'échalote, tombé de haricots verts et carottes glacées

Mercredi

Rôti de veau, purée de patate douce, citron vert et jus tranché à l'huile de noisette

Jeudi

Tomates farcies, riz Pilaf au kafir

Vendredi

« Fish and chips » beignet d'aiguillette de sandre, pommes rôties à la sauge et orange

Dessert de la semaine

Tartelette de citron et verveine

Menu complet	CHF 30.- TTC
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	CHF 25.- TTC
Uniquement les plats	CHF 22.- TTC



La carte du moment

Entrées

Salade de chèvre chaud de mon ami Greg à Puidoux et de léo	CHF	17.00
	En plat.	CHF 25.00
Tartare de Bœuf de race, recette traditionnelle avec toast	CHF	18.00
	En plat.	CHF 32.00
Saumon des grisons fumé avec son crémeux de Cédrat de Niels Rodin	CHF	24.00
Terrine de Cabri, chutney d'abricots du valais au poivre passion avec son toast	CHF	15.00
OËuf du mois de M.Chaubert BIO, royale de petit pois citron-basilic, taboulé d'agrumes et émulsion d'amandes douces.	CHF	18.00



Plats

Féra du lac Léman juste cuite à la Bergamote de Niels et poivrons juste cuits, cive et basilic frais	CHF	33.00
Côte de Veau entremêlée, race Simmental (200gr) origine Oberland bernois, légumes printaniers du jour de Léo Capt	CHF	42.00
Pièce du boucher (180gr) rassis 35 jours, légumes de saison et pommes nouvelles rôties et vierge d'herbes fraîches.	CHF	45.00
Perches du lac Léman ou de Loë Valperca (180gr)	CHF	32.00
Création spéciale végétarienne inspiration	CHF	29.00
Côte de bœuf Simmental du soir rassie 35 jour entre 850gr et 1kg	CHF	65.00/pers

Servis avec des pommes grenailles rôties et des légumes de saison livrés par nos artisans maraîchers.

Pour les enfants

Filet de poulet.	CHF	12.00
Mini burger.	CHF	12.00

Servis avec des pommes grenailles rôties et des légumes de saison livrés par nos artisans maraîchers.



Desserts

CHF 13.00

Assortiment de sorbets (abricots du Valais, fraise et citron)

Tartelette inversée, crème aux 2 vanilles et fraises du pays

Fondant au chocolat des caraïbes et caramel au beurre salé

Café gourmand

Jubillé de cerises du mont et sorbet chocolat

Assiette de fromages de Greg

Tous les prix s'entendent taxes et service compris.

Sur demande, nos collaborateurs vous informent volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Nous vous remercions de votre compréhension quant à la réduction de carte, justifiée par la situation actuelle et notre objectif inchangé de travailler avec les produits frais de nos artisans et producteurs.



Origine des viandes et poissons

Volaille	Forel- Vaud
Agneau Heidschnuch	Puidoux- Vaud
Veau	Suisse
Porc laineux (Jambon cru)	Puidoux-Vaud
Truite fumée	Vaud
Truite rose M. Guibert	Chamby Vaud
Œuf de Chaubert	Puidoux-Vaud
Lait frais	Puidoux
Les Huiles à coques	Moulin de sévrery
Charcuterie	Vaud
Légumes et fruits	Léonard Capt et Roduit
Épices	Pascal du Mont
Pain Locatelli	Cugy
Caille	Vaud
Bœuf de Sébastien Chevalley	Puidoux -Vaud
Mont d'Or Daniel Magnenat	Vallée de Joux
Truffe	Cossonay Vaud
Agrumes Niels Rodin	Borex- Vaud