

CARTE DES METS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES METS



À L'APÉRO

TOMME VAUDOISE DES BIOUX 10.00
AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILER À THIERRENS

SALAMI MI-BŒUF, MI-PORC DU MONT-PÈLERIN (ENVIRON 70GR.) 10.50

PLANCHETTES DE LA DEMI-LUNE	POUR 2	POUR 4
COMPOSITION VARIABLE DE JOUR EN JOUR	29.-	52.-

SALADES & SOUPE

SALADE VERTE 7.50

SALADE COMPOSÉE 9.50

SALADE D'HIVER 28.-
JAMBON CRU DU VALAIS, FÊTA AFFINÉE EN BARRIQUE VAUDOISE, SALADE VERTE, PATATES DOUCES RÔTIÉS, POMME & NOIX DE CAJOU GRILLÉES

SALADE D'HIVER VÉGÉTARIENNE 25.-
FÊTA AFFINÉE EN BARRIQUE VAUDOISE, SALADE VERTE, PATATES DOUCES RÔTIÉS, POMME & NOIX DE CAJOU GRILLÉES

SOUPE (COMPOSITION VARIABLE) 9.50

ENTRÉES

RILLETTE DE CANARD & MAGRET FUMÉ 26.-
BRIOCHE AUX NOISETTES, ORANGE & BETTERAVE

GRAVLAX DE SAUMON DES GRISONS 26.-
SALADE D'ORGE PERLÉ, CHIPS AUX FEUILLES DE COMBAVA & SAUCE AU RAIFORT

RISOTTO, PÂTES & GNOCCHI	ENTRÉE	PLAT
RISOTTO AU VIN ROUGE DE CHARDONNE CHUTNEY D'OIGNONS CONFITS AU SIROP D'ÉRABLE & MOUSSE DE PARMESAN	23.-	28.-
RAVIOLI À L'OSSO BUCO & GREMOLATA JUS DE CUISSON & TOMATES CONFITES	25.-	30.-
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AU SAFRAN & BOUQUET DE MER	27.-	32.-
GAMBAS D'ARGENTINE, VONGOLE SCARDOVARI & LOUP DE MER		

POISSONS

FILET DE FÉRA DU LÉMAN PETITE QUICHE AUX POIREAUX, CHOUX-FLEURS & SAUCE AUX BOLETS SÉCHÉS	44.-
PAVÉ DE CABILLAUD BEIGNET DE CRABE, ENDIVES & SAUCE YOGHOURT AUX HERBES	45.-

VIANDES

COU DE PORC CEPELINAI DE POMMES DE TERRE FARCIES À LA VIANDE HÂCHÉE, SALADE FROIDE DE CHOUCROUTE & SAUCE AUX ÉCHALOTES	38.-
ÉPAULE D'AGNEAU BRAISÉE À BASSE TEMPÉRATURE GÂTEAU DE COUSCOUS, CIMA DI RAPA, CAROTTES & SAUCE À LA CARDAMOME	42.-

LES MENUS SURPRISE

MENU À 6 PLATS	98.-
AVEC 5 VINS (DL) EN ACCORD OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF	133.-
MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)	88.-
AVEC 5 VINS EN ACCORD (DL) OU 4 VINS & 1 DIGESTIF	123.-

LE MENU SURPRISE NE PEUT ÊTRE PROPOSÉ QUE SI TOUTE LA TABLE LE COMMANDE,
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION !
COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 12H45 LORS DU SERVICE DE MIDI ET
JUSQU'À 19H45 LORS DU SERVICE DU SOIR.

SUR DEMANDE NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR LES
METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

PROVENANCES DES VIANDES ET POISSONS

-PORC: SUISSE -AGNEAU: SUISSE -BOEUF: SUISSE -CANARD: FRANCE
-FÉRA: SUISSE -SAUMON: SUISSE -CABILLAUD: ISLANDE -LOUP DE MER: GRÈCE OU TURQUIE
-GAMBAS: ARGENTINE -VONGOLE: ITALIE -CRABE: INDONÉSIE

LE COIN DES ENFANTS

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE À LA SAUCE TOMATE	14.-
NUGGETS MAISON, FRITES & LÉGUMES DE SAISON	16.-

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES	16.-
--	------

LES DESSERTS

TIRAMISÙ	14.-
POIRE POCHÉE À LA CRÈME DE PISTACHE	15.-
FONDANT AU CHOCOLAT PARFAIT GLACÉ À LA CLÉMENTINE & GELÉE AU PIMENT D'ESPELETTE	16.-
CAFÉ GOURMAND (UNIQUEMENT LORS DU SERVICE DE MIDI)	14.-
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS (LA BOULE) À CHOIX: CHOCOLAT, FLEUR DE LAIT, RAISIN À LA LIE OU VIN CUIT FERME DE PRAZ-ROMOND À PUIDOUX (VD) +1.50 POUR SUPPLÉMENT CHANTILLY DEUX BOULES: 9.- TROIS BOULES: 12.-	4.80
SORBETS / GLACES (LA BOULE) À CHOIX: CITRON MÉDITERRANÉEN / ABRICOT DU VALAIS / VANILLE / PISTACHE DEUX BOULES: 9.- TROIS BOULES: 12.- L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION	4.80
CAFÉ GLACÉ	10.-
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	14.-
SORBET AU CITRON MÉDITERRANÉEN & LIMONCELLO	14.-
SORBET À L'ABRICOT DU VALAIS ET ABRICOTINE	14.-

SUR DEMANDE NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS
SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES