

CARTE DES METS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES METS



À L'APÉRO

TOMME VAUDOISE DES BIOUX	11.00
AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILER À THIERRENS	
SALAMI DE CERF / SANGLIER DE SEMSALES	16.50
SÉLECTION DE FROMAGES / DE CHARCUTERIE / MIXTE	26.- (POUR 2)

SALADES & SOUPE

   SALADE VERTE	7.50	
   SALADE COMPOSÉE	9.50	
LÉGUMES FERMENTÉS & CRUDITÉS, GRAINES CARAMÉLISÉES		
 SALADE D'AUTOMNE	14.-	26.- (PLAT)
MALAKOFF MOITIÉ-MOITIÉ, LÉGUMES FERMENTÉS & CRUDITÉS		
   SOUPE DU JOUR (COMPOSITION VARIABLE)	9.50	

ENTRÉES

 FLAN CUISINIER AUX ABRICOTS FERMENTÉS & FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS	19.-	
 OS À MOELLE	22.-	
SALSA VERDE AUX ANCHOIS & PIMENTS. PICKLES DE POIRES & GINGEMBRE CONFIT		
 CAKE LACUSTRE, CRÈME AU BEURRE AU RAIFORT, MESCLUN & LÉGUMES	20.-	
CHEVREUIL DE SEMSALES «FAÇON GRAVLAX» FUMÉ AU SAPIN DU MONT-PÉLERIN	26.-	
COULIS DE POIVRON («COMME UN SOUVENIR D'ÉTÉ»)		

POISSONS

RAMEN DU LÉMAN	42.-
ROUELLE D'OMBLE DE CHAMBY, NOUILLES SOBA, KIMCHI DE CHOU FRISÉ	
MOUSSE DE BROCHET À LA SPIRULINE & BISQUE D'ECREVISSES DU LÉMAN («COMME UN VOYAGE EN BORD DE MER»)	45.-
POMMES DE TERRE GRENAILLE À L'ESTRAGON	

VIANDES

LE CERF DE SEMSALES	
À CHOIX: CIVET / SAUCISSE À RÔTIR / MÉDAILLON	38.-/40.-/48.-
SPÄTZLI À LA CHÂTAIGNE, QUARTIER DE CHOU ROUGE CONFIT, BONBON DE RAISIN DE CHARDONNE AU SUMAC & CHANTERELLES À L'HUILE	
FILET MIGNON DE VEAU BRIOCHÉ	51.-
LÉGUMES-RACINES CONFITS, MARRONS & JUS CORSÉ AU MISO	



= SANS GLUTEN



= SANS LACTOSE



= VÉGÉTARIEN



= VÉGÉTALIEN

LE COIN DES VÉGÉTARIENS

		RISOTTO DU MOMENT AUX LÉGUMES DE LA FERME	28.-
		CONCENTRÉ DE COURGE QUARTIER DE POTIMARRON, SPAGHETTI DE POMMES DE TERRE & BUTTERNUT. CRÈME DE NOISETTES & CALVADOS. JULIENNE DE POMMES.	30.-

LES MENUS SURPRISE

MENU À 6 PLATS	95.-
ACCORD METS & VINS (5 VINS & 4 VINS ET 1 DIGESTIF)	130.-
MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)	85.-
ACCORD METS & VINS (5 VINS & 4 VINS ET 1 DIGESTIF)	120.-

LE MENU SURPRISE NE PEUT ÊTRE PROPOSÉ QUE SI TOUTE LA TABLE LE COMMANDE,
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION!
COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 19H45 EN SOIRÉE ET JUSQU'À 12H45 LES MIDIS

SUR DEMANDE, TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES POUR LES ENFANTS ET À MOITIÉ PRIX + 2.-

LES DESSERTS

TARTELETTE AU CITRON, CHÂTAIGNE & GLACE À LA FLEUR DE LAIT DE BREBIS	13.-
ENTREMETS AU CHOCOLAT NOIR ET POIRE AU POIVRE DE TIMUT	14.-
CAFÉ GOURMAND	12.-
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE) CHOCOLAT / FLEUR DE LAIT / RAISIN À LA LIE	4.80
SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE) DIFFÉRENTS PARFUMS, DEMANDER AU SERVICE!	4.80
CAFÉ GLACÉ	10.-
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	13.-
SORBET ARROSÉ (CITRON & LIMONCELLO / ABRICOT & ABRICOTINE)	13.-

VIANDES & POISSONS D'ORIGINE EXCLUSIVEMENT SUISSE, SAUF LE SALAMI SPIANATA (IT).

LÉGUMES ET FLEURS COMESTIBLES PROVENANT PRINCIPALEMENT DES FERMES PRAZ BONJOUR (BLONAV), PRIMAPRAZ (MONT PÉLERIN) ET LA SOLIDE (MONT PÉLERIN)

FROMAGES DE CHEZ J.DUTTWEILER (THIERRENS), CAPRILAIT (FOREL) ET FROMAGERIE PILLER (SEMSALES)

TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT «FAITES MAISON».

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