

CARTE DES METS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES METS



À L'APÉRO

| | |
|---|---------------|
| TOMME VAUDOISE DES BIOUX AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILER À THIERRENS | 11.00 |
| 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 LÉGUMES FERMENTÉS & CRUDITÉS, GRAINES CARAMELISÉES | 9.50 | |
|  SALADE D'AUTOMNE MALAKOFF MOITIÉ-MOITIÉ, LÉGUMES FERMENTÉS & CRUDITÉS | 14.- | 26.- (PLAT) |
|    SOUPE DU JOUR (COMPOSITION VARIABLE) | 9.50 | |

ENTRÉES

| | |
|--|------|
|  FLAN CUISINIER AUX ABRICOTS FERMENTÉS & FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS | 19.- |
|  OS À MOELLE SALSA VERDE AUX ANCHOIS & PIMENTS. PICKLES DE POIRES & GINGEMBRE CONFIT | 22.- |
|  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 ROUELLE D'OMBLE DE CHAMBY, NOUILLES SOBA, KIMCHI DE CHOU FRISÉ | 42.- |
| 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