

CARTE DES METS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE











CARTE DES METS



À L'APÉRO

LÉGUMES FERMENTÉS PICKLES DE LÉGUMES, CRUDITÉS, GRAINES CARAMÉLISÉES & HUILE D'OLIVE	14.-
SÉLECTION DE FROMAGES / DE CHARCUTERIE / MIXTE	28.- (POUR 2)

SALADES & SOUPE

   SALADE VERTE	7.50	
   SALADE COMPOSÉE LÉGUMES FERMENTÉS & CRUDITÉS, GRAINES CARAMÉLISÉES	9.50	
 SALADE D'ÉTÉ PASTÈQUE, MELON, FÉTA, JAMBON CRU, GRAINES CARAMÉLISÉES & HERBES	14.-	26.- PLAT
   SOUPE DU JOUR (COMPOSITION VARIABLE)	9.50	

ENTRÉES

 GASPACHO DE CONCOMBRE & CAPUCINES BURRATA, CONCOMBRE EN SAUMURE, FOCACCIA & RÉDUCTION MAISON DE BALSAMIQUE	18.-	
CEVICHE DE TRUITE SAUMONÉE, CHURROS & SBRINZ	22.-	
  VITTELO TONATO LÉGUMES CRUDITÉS & FERMENTÉS, CÂPRES FRITS & CHIPS DE POMMES DE TERRE DOUCE	24.-	39.- PLAT

POISSONS

BISQUE DE HOMARD & CABILLAUD LÉGUMES DU COIN, RISONI & TOAST DE SEIGLE À LA ROUILLE	38.-
FILETS DE BOYA (GROSSES PERCHES) DU LÉMAN BEURRE BLANC À LA PASTÈQUE, RATATOUILLE FAÇON CAPONATA, FENOUIL & POMMES DAUPHINE	43.-

VIANDES

  CÔTE DE PORC RASSIE SUR L'OS PANISSE, OIGNONS TIGE, JUS CORSÉ & CONDIMENT CITRON NOIR	36.-
 CÔTE DE BŒUF RASSIE SUR L'OS <small>MINIMUM 2 PERSONNES</small> BEURRE MAISON AU CHASSELAS OU SAUCE CHIMICHURRI (À CHOIX) RATATOUILLE & FRITES. SERVI AVEC UNE SALADE VERTE.	59.- PAR PERSONNE

LE COIN DES VÉGÉTARIENS

 	RISOTTO DU MOMENT AUX LÉGUMES DE LA FERME		28.-
	CONCENTRÉ D'AUBERGINE	15.- ^{ENTRÉE}	30.-
	AUBERGINE RÔTIE, PICKLES D'AUBERGINES TOMATÉES, YOGHURT À L'ASPÉRULE ODORANTE, HERBES FOLLES & FLÛTE AU ZAATAR		

LE MENU SURPRISE

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

LES DESSERTS

TIRAMISÙ À LA PISTACHE	13.-
TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES GANACHE AU CHOCOLAT BLANC & BASILIC	14.-
CAFÉ GOURMAND	13.-
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	12.-
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	13.-
SORBET ARROSÉ (CITRON & LIMONCELLO / ABRICOT & ABRICOTINE)	13.-

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

CABILLAUD (IS), HOMARD (US)

LÉGUMES ET FLEURS COMESTIBLES PROVENANT PRINCIPALEMENT DES FERMES PRAZ BONJOUR (BLONAY), PRIMAPRAZ (MONT PÉLERIN), LA SOLIDE (MONT PÉLERIN) & LA ROCAMBOLE (ST-LÉGIER)

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