











## À L'APÉRO

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

## ENTRÉES

 TORTELLINI DE TOPINAMBOURS & RICOTTA TOPINAMBOURS RÔTIS, ÉMULSION DE SBRINZ & DUKKAH DE NOISETTES	20.-
 TARTINE GRATINÉE D'OS À MOELLE MESCLUN & LÉGUMES FERMENTÉS	19.-
GRAVELAX DE SAUMON DES GRISONS À LA BETTERAVE PAIN PERDU, MOUTARDE DE BETTERAVE À LA SUÉDOISE, DÈS DE BETTERAVE CONFITS À L'HUILE D'ANETH	24.- 44.- PLAT

## POISSONS

 FILET DE SANDRE DU LAC MAJEUR AU KIWI SUISSE CHOUX CHINOIS RÔTIS AU SOJA & BERGAMOTE, POMMES GAUFRETTES VITELLOTTE, BEURRE BLANC AU KÉFIR DE KIWI	44.-
 BOURRIDE LACUSTRE PERCHES DU LAC LÉMAN, RUTABAGAS RÔTIS, POMMES DAUPHINES & CONDIMENT AU VERT DE POIREAU FERMENTÉ	42.-

## VIANDES

 ŒUF MEURETTE CUIT MOLLET ÉPINARDS & SAUCE GRAND-MÈRE	32.- 16.- ENTRÉE
PASTILLA DE VOLAILLE D'APPENZELL SALAMI PIQUANT, LÉGUMES DE LA FERME, JUS ÉPICÉ & PURÉE DE POMMES DE TERRE FUMÉE	48.- NON DISPONIBLE LES MERCREDIS, JEUDIS & VENDREDIS MIDIS
 CÔTE DE BŒUF DE NOS MONTS (MINIMUM 2 PERSONNES) SAUCE BÉARNAISE, LÉGUMES & FRITES. SERVI AVEC UNE SALADE VERTE.	62.- PAR PERSONNE NON DISPONIBLE LES MERCREDIS, JEUDIS & VENDREDIS MIDIS



= SANS GLUTEN



= SANS LACTOSE



= VÉGÉTARIEN



= VÉGÉTALIEN

## LE COIN DES VÉGÉTARIENS

 	<b>RISOTTO DU MOMENT AUX LÉGUMES DE LA FERME</b>		28.-
	<b>SUPRÊME DE CÉLERI RÔTI</b>	15.- <sup>ENTRÉE</sup>	30.-
	PURÉE DE CÉLERI & CITRONNELLE, PICKLES DE CÉLERI BRANCHE, JULIENNE CROUSTILLANTE DE CÉLERI, JUS DE CHAMPIGNONS		

## LE MENU SURPRISE

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

<b>PAIN D'ÉPICE AU SIROP D'ÉRABLE DE HAPPY MAPLE</b>	14.-
POMMES CARAMELISEES FAÇON TATIN & CRÈME MONTÉE	
<b>LE BRETON</b>	13.-
BISCUIT BRETON, INSERT FAÇON CRÈME BRÛLÉE & SA CHANTILLY AU WHISKEY	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	13.-
<b>LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE)</b>	4.80
CHOCOLAT / FLEUR DE LAIT / RAISIN À LA LIE	
<b>SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE)</b>	4.80
DIFFÉRENTS PARFUMS, DEMANDER AU SERVICE!	
<b>CAFÉ GLACÉ</b>	10.-
<b>GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE &amp; LIE DE CHARDONNE</b>	13.-
<b>SORBET ARROSÉ (CITRON &amp; LIMONCELLO / ABRICOT &amp; ABRICOTINE)</b>	

---

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