












À L'APÉRO

SALAMI VAUDOIS OU FRIBOURGEOIS	SELON ARRIVAGE	16.-
SÉLECTION DE FROMAGES / DE CHARCUTERIE / MIXTE		28.- (POUR 2)

SALADES & SOUPE

   SALADE VERTE		7.50
   SALADE COMPOSÉE		9.50
LÉGUMES FERMENTÉS & CRUDITÉS, GRAINES CARAMÉLISÉES		
SALADE DE PRINTEMPS		14.-
ENDIVES, FROMAGE DE CHÈVRE DE FOREL GRATINÉ AU MIEL À L'AIL		26.- PLAT
CHIPS DE JAMBON CRU		
   SOUPE DU JOUR (COMPOSITION VARIABLE)		9.50

ENTRÉES

 POIREAU VINAIGRETTE		18.-
ŒUF POCHÉ GRATINÉ, SABAYON AUX HERBES SAUVAGES & PICKLES DE MOUTARDE		
 TARTINE GRATINÉE D'OS À MOELLE		19.-
MESCLUN & LÉGUMES FERMENTÉS		
GRAVELAX DE SAUMON DES GRISONS À LA BETTERAVE		24.-
PAIN PERDU, MOUTARDE DE BETTERAVE À LA SUÉDOISE, DÈS DE BETTERAVE		44.- PLAT
CONFITS À L'HUILE D'ANETH		

POISSONS

FILET DE TRUITE SAUMONÉE DE CHAMBY		42.-
COMPOTÉE D'ÉCHALOTES AU MIEL D'ACACCIA, CANNELÉ		
& BEURRE BLANC AU BOURGEON DE SAPIN		
BOURRIDE LACUSTRE		43.-
PERCHES OU BOYAS DU LAC LÉMAN, FANES DE RADIS, POMMES DE TERRE		
DAUPHINES & RADIS BIÈRE FERMENTÉS		

VIANDES

 NAVARIN D'AGNEAU FAÇON "TSIGARIASTO"		36.-
LÉGUMES PRIMEURS & POMMES DE TERRE GRENAILLE		
 FILET MIGNON DE PORC		44.-
YOGHURT À L'ASPÉRULE ODORANTE, POMME MACAIRE & LÉGUMES DE LA FERME		
 CÔTE DE BŒUF / DOUBLE ENTRECÔTE	(SELON ARRIVAGE) MINIMUM 2 PERSONNES	62.- PAR PERSONNE
RASSIE SUR OS	NON DISPONIBLE LES MIDIS DE LA SEMAINE	
SAUCE BÉARNAISE		
LÉGUMES & FRITES. SERVI AVEC UNE SALADE VERTE.		



= SANS GLUTEN



= SANS LACTOSE







= VÉGÉTARIEN



= VÉGÉTALIEN

LE COIN DES VÉGÉTARIENS

 	RISOTTO DU MOMENT AUX LÉGUMES DE LA FERME		28.-
 	CONCENTRÉ DE CHOU-FLEUR	15.- ENTRÉE	30.-
	PICKLES DE CHOU-FLEUR, CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR, CRESSON & SPONGE CAKE À LA CHAPELURE DE PAIN		

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 + 2.-

LES DESSERTS

DOUCEUR AU CHOCOLAT AU LAIT	13.-
PAIN PERDU & TUILE AU GRUÉ DE CACAO	
LE BRETON	13.-
BISCUIT BRETON, INSERT FAÇON CRÈME BRÛLÉE & SA CHANTILLY AU WHISKEY	
CAFÉ GOURMAND	13.-
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE)	4.80
CHOCOLAT / FLEUR DE LAIT / RAISIN À LA LIE	
SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE)	4.80
DIFFÉRENTS PARFUMS, DEMANDER AU SERVICE!	
CAFÉ GLACÉ	10.-
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	13.-
SORBET ARROSÉ (CITRON & LIMONCELLO / ABRICOT & ABRICOTINE)	

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

LÉGUMES ET FLEURS COMESTIBLES PROVENANT PRINCIPALEMENT DES FERMES PRAZ BONJOUR (BLONAY), 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