

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 MI-BŒUF, MI-PORC DU MONT-PÊLERIN (ENVIRON 70GR.)	11.00
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 RAFRAÎCHISSANTE DU JOUR (COMPOSITION VARIABLE)	9.50	

ENTRÉES

 BABA SALÉ IMBIBÉ AU KOMBOUCHA DE LAPSANG SOUCHONG SALADINE D'HERBES SAUVAGES & STRACCIATELLA	19.-
 OS À MOELLE CITRON CONFIT, SHIITAKE AU SOJA, POUDRE D'OLIVES DÉSHYDRATÉES & FOCACCIA	22.-
 CAKE LACUSTRE, CRÈME AU BEURRE AU RAIFORT, MESCLUN & LÉGUMES	20.-

POISSONS

 MAKI D'OMBLE CHOU POINTU RÔTI AU SOJA, BEURRE BLANC AU POIVRE DE SICHUAN	42.-
 «COMME UN VOYAGE EN BORD DE MER» MOUSSE DE BROCHET À LA SPIRULINE & BISQUE D'ECREVISSSES DU LÉMAN POMMES DE TERRE GRENAILLE À L'ESTRAGON	45.-

VIANDES

POITRINE DE BŒUF ANGUS CONFITE 24 HEURES DÉCLINAISON DE TOMATES AU BOURGEON DE SAPIN & GNOCCHI DE POMMES DE TERRE À L'ESTRAGON	45.-
SUPRÊME DE VOLAILLE POCHÉE À LA CARDAMOME VELOUTÉ À LA BERCE COMMUNE, FALAFEL DE LENTILLES VERTES GERMÉES DU JORAT & PISTACHES, SPAGHETTI DE COLRAVE EN SAUMURE	40.-
FILET MIGNON DE VEAU BRIOCHÉ LÉGUMES-RACINES CONFITS, MARRONS & JUS CORSÉ AU MISO	51.-



= SANS GLUTEN



= SANS LACTOSE



= VÉGÉTARIEN



= VÉGÉTALIEN

LE COIN DES VÉGÉTARIENS

		RISOTTO DU MOMENT AUX LÉGUMES DE LA FERME	28.-
		CONCENTRÉ DE FENOUIL CONFIT & GRATINÉ À L'OSEILLE VELOUTÉ DE FENOUIL & POMMES DE TERRE, CRÉMEUX DE FENOUIL À L'ABSINTHE	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	1.-
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 ARROSÉS (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 (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