

CARTE DES METS

À LA

**DEMI—LUNE**

CHARDONNE

CARTE DES METS



## À L'APÉRO

<b>TOMME VAUDOISE DES BIOUX</b> AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILER À THIERRENS	11.00
<b>SALAMI MI-BŒUF, MI-PORC DU MONT-PÈLERIN</b> (ENVIRON 70GR.)	11.00

## PLANCHETTES / POUR 2

<b>SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS MONTS</b>	26.-
<b>SÉLECTION DE CHARCUTERIE DE NOTRE BOUCHER</b>	26.-
<b>LA MIXTE</b>	26.-

## SALADES & SOUPE

   <b>SALADE VERTE</b>	7.50	
   <b>SALADE COMPOSÉE AUX LÉGUMES FERMENTÉS</b>	9.50	
 <b>SALADE GOURMANDE</b> FROMAGE « L'HOUBLONNIER » (JORAT VAUDOIS) ET JAMBON CRU DU VALAIS AOP	14.-	26.- (PLAT)
  <b>SOUPE</b> (COMPOSITION VARIABLE)	9.50	

## ENTRÉES

  <b>DUO DE BETTERAVE RÔTIE &amp; CRUE</b> ŒUF PARFAIT & SABAYON À LA SPIRULINE ET BERGAMOTE	16.-
 <b>PAIN BAO &amp; EFFILOCHÉ DE BŒUF</b>	22.-
  <b>CEVICHE DE SANDRE AU KIWI SUISSE « LECHE DE TIGRE »</b>	20.-

## POISSONS

<b>SAUMON POCHÉ AU BEURRE DE CYNORHODON DE CHARDONNE</b> ORGE PERLÉ & LÉGUMES DE LA FERME	39.-
  <b>CEVICHE DE SANDRE AU KIWI SUISSE « LECHE DE TIGRE »</b>	37.-

## VIANDES

<b>FILET MIGNON DE VEAU PANÉ AUX AMANDES</b> RAVIOLES DE LÉGUMES RACINE AUX GREUBONS, LÉGUMES DE SAISON & JUS CORSÉ AU SOJA	49.-
 <b>LANGUE DE BŒUF BRAISÉE AU CACAO</b> MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES DE SAISON	36.-



= SANS GLUTEN



= SANS LACTOSE



= VÉGÉTARIEN



= VÉGÉTALIEN

## LE COIN DES VÉGÉTARIENS

 	<b>RISOTTO DU MOMENT AUX LÉGUMES DE LA FERME</b>	28.-
 	<b>CONCENTRÉ DE CAROTTES</b> DUO DE CAROTTES BRAISÉES ET FERMENTÉES, PURÉE DE CAROTTES AU GINGEMBRE & CARVI, JUS CORSÉ DE CHAMPIGNONS & GNOCCHI MAISON FRITS	30.-

## LE COIN DES ENFANTS

<b>PÂTES MAISON À LA CARBONARA</b>	15.-
<b>ESCALOPE DE VEAU PANÉE, PURÉE DE POMMES DE TERRE &amp; CAROTTE</b>	17.-

## LES MENUS SURPRISE

<b>MENU À 6 PLATS</b>	95.-
<b>AVEC 5 VINS (DL) EN ACCORD OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF</b>	130.-
<b>MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)</b>	85.-
<b>AVEC 5 VINS EN ACCORD (DL) OU 4 VINS &amp; 1 DIGESTIF</b>	120.-

## LES DESSERTS

<b>CHOUX À LA CRÈME VANILLE &amp; INSERT AUX POIRES CARAMÉLISÉES</b>	14.-
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT LÉGÈRE AU ROOIBOS SUR UN BROWNIE AUX NOISETTES</b>	13.-
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	14.-
<b>LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE)</b> À CHOIX: CHOCOLAT, FLEUR DE LAIT, RAISIN À LA LIE OU VIN CUIT	4.80
<b>SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE)</b> À CHOIX: CITRON MÉDITERRANÉEN / ABRICOT DU VALAIS / VANILLE / PISTACHE	4.80
<b>CAFÉ GLACÉ</b>	10.-
<b>GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE &amp; LIE DE CHARDONNE</b>	14.-
<b>SORBET ARROSÉS (CITRON &amp; LIMONCELLO / ABRICOT &amp; ABRICOTINE)</b>	14.-

---

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

LÉGUMES DES FERMES PRAZ BONJOUR (BLONAY) ET PRIMAPRAZ (MONT PÉLERIN).

FROMAGES DE CHEZ J.DUTTWEILER (THIERRENS), L'HOUBLONNIER (JORAT) & CAPRILAIT (FOREL).

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