

LA CARTE DU MIDI (31 MAI, 1 & 2 JUIN 2023)



À L'APÉRO

TOMME VAUDOISE DES BIOUX 11.00

SALAMI MI-BOEUF, MI-PORC DU MONT-PÈLERIN (ENVIRON 70GR.) 11.00

PLANCHETTES DE LA DEMI-LUNE POUR 2

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION 26.-

SÉLECTION DE CHARCUTERIE DE NOTRE BOUCHER 26.-

LA MIXTE 26.-

LES ENTRÉES ENTRÉE / PLAT

SOUPE FROIDE AU DUO DE RADIS, TARTINE DE CHÈVRE & LÉGUMES 11.50 19.50

SALADE GOURMANDE

SALADE VERTE, ŒUF POCHÉ, LÉGUMES FERMENTÉS, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS,
COPPA DU VALAIS & GRAINES CARAMÉLISÉES

14.- 26.-

SALADE VERTE 7.50

PLATS DU JOUR

TARTARE DE BŒUF, SABAYON AU LIERRE TERRESTRE, FRITES
& SALADE DE LÉGUMES FERMENTÉS 19.50

PAK CHOY GRILLÉS, SALADE DE QUINOA & VINAIGRETTE ASIATIQUE 19.50

ENTRÉE + PLAT
(SOUPE FROIDE + TARTARE / PAK CHOY GRILLÉS) 31.-

PLAT-DESSERT
(TARTARE / PAK CHOY GRILLÉS + CRÈME BRÛLÉE) 29.-

MENU COMPLET 38.-

FILETS DE PERCHE DU LÉMAN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU
CITRON CONFIT & LÉGUMES DE SAISON 39.-

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE AU SUREAU 9.50

CAFÉ GOURMAND 12.-

LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE) 4.80
À CHOIX : CHOCOLAT, FLEUR DE LAIT, RAISIN À LA LIE OU VIN CUIT

SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE) 4.80
À CHOIX : CITRON MÉDITERRANÉEN / ABRICOT DU VALAIS / VANILLE / PISTACHE

CAFÉ GLACÉ 10.-

GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE 14.-