

LA CARTE DU MIDI (29, 30 & 31 MARS 2023)



À L'APÉRO

TOMME VAUDOISE DES BIOUX AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILER À THIERRENS	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

CROQUETTES DE LENTILLES CORAIL & SALADE MESCLUN	11.50	19.50
SALADE GOURMANDE, FROMAGE « L'HOUBLONNIER » (JORAT VAUDOIS) & JAMBON CRU DU VALAIS AOP	14.-	26.-
VERSION VÉGÉTARIENNE	12.-	23.-
SOUPE (PANAIS & POIREAUX)	9.50	
SALADE	7.50	

PLATS DU JOUR

SAUCISSE À RÔTIR À L'AIL DES OURS, CHOU FERMENTÉ, OIGNONS CARAMÉLISÉS & POMMES DE TERRE NATURE	19.50
CHOU-FLEUR RÔTI, SPONGE CAKE AU PAIN RASSIS & ESPUMA D'ORTIES	19.50
ENTREE + PLAT (CROQUETTES DE LENTILLES + SAUCISSE / CHOU-FLEUR RÔTI)	31.-
PLAT-DESSERT (SAUCISSE / CHOU-FLEUR RÔTI + MOUSSE AU CHOCOLAT)	29.-
MENU COMPLET	38.-

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT & CROUSTILLANT PRALINÉ	9.50
CAFÉ GOURMAND	12.-
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE) À CHOIX : CHOCOLAT, FLEUR DE LAIT, RAISIN À LA LIE OU VIN CUIT	4.80
SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE) À CHOIX: CITRON MÉDITERRANÉEN / ABRICOT DU VALAIS / VANILLE / PISTACHE	4.80
CAFÉ GLACÉ	10.-
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	14.-