

CARTE DES METS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES METS



À L'APÉRO

TOMME VAUDOISE DES BIOUX 9.00
AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILWER À THIERRENS

SALAMI MI-BŒUF, MI-PORC (ENVIRON 70GR.) 9.00
J.-M. DUCRET, LE MONT-PÈLERIN

PLANCHETTES DE LA DEMI-LUNE	POUR 2	POUR 4
COMPOSITION VARIABLE DE JOUR EN JOUR	22.00	36.00

SALADES & SOUPE

SALADE VERTE 6.00

SALADE COMPOSÉE 9.00

SOUPE (COMPOSITION VARIABLE) 9.00

LES ENTRÉES

ŒUF FERMIER (FERME DE PRAZ-ROMOND À PUIDOUX) MARINÉ 22.-
À L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE
DUXELLES DE CHAMPIGNONS & ÉCREVISSES (CN)

FILET DE BOEUF MARINÉ "FAÇON GRAVLAX" 25.00
CROQUETTES À LA TOMME DE NIREMONT (FROMAGERIE PILLER, SEMSALES),
PETITE SALADE DE CHOU ROUGE, FIGUES AIGRES-DOUCES & NOIX

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD (FR) 27.00
MOUTARDE DE BÉNICHON MAISON, GELÉE DE MANDARINES & CUCHAULE

RISOTTO, PÂTES & GNOCCHI	ENTRÉE	PLAT
--------------------------	--------	------

RISOTTO À LA CAROTTE, GINGEMBRE & VACHERIN FRIBOURGEOIS (FROMAGERIE PILLER, SEMSALES) POUDRE DE CHOUX NOIRS & PÉPINS DE PAVOT	18.00	24.00
---	-------	-------

GNOCCHI MAISON DE POMMES DE TERRE AUX OURSINS (MA), DAURADE (TR), NDUJA (SAUCISSE DE PORC ÉPICÉE) & TOMATE FONDANTE	20.00	26.00
---	-------	-------

RAVIOLI MAISON À L'ÉPAULE D'AGNEAU (CH) BERGAMOTTE & CRUMBLE D'AIL NOIR	22.00	28.00
--	-------	-------

POISSONS

FILET D'OMBLE COMMUN (CH) NEMS MAISON D'HIVER, SAUCE AU KAFFIR, PAK CHOÏ	37.00
CACIUCCO DE LA DEMI-LUNE SOUPE DE POISSON (SPÉCIALITÉ LIVOURNAISE) À BASE DE POULPE (MA), MOULES (IT), SEICHE (VN), CALAMARS (IT), MAIGRE (GR), LOTTE (IS), GAMBAS (AR), SAUCE TOMATES & CROÛTONS.	35.00

VIANDES

FILET MIGNON DE PORC (CH) EN CROÛTE DE NOISETTE & COTECHINO (SAUCISSE DE PORC MAISON) SALADE DE TRÉVISE BRAISÉE, POLENTA CORVINA, CRÈME DE LENTILLES VERTES & MOSTARDA DE FRUITS.	36.-
DUO DE VEAU COU DE VEAU (CH), RIS DE VEAU (CH), GRATIN DE CHRISTOPHINE, PURÉE DE PANAIS AU CAFÉ, CHIPS DE CHOU KALE, SAUCE AU ROMARIN	34.-

LES MENUS SURPRISE

MENU À 6 PLATS	95.00
AVEC 5 VINS (DL) EN ACCORD OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF	125.00
MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)	85.00
AVEC 5 VINS EN ACCORD (DL) OU 4 VINS & 1 DIGESTIF	115.00

LE MENU SURPRISE NE PEUT ÊTRE PROPOSÉ QUE SI TOUTE LA TABLE LE COMMANDE,
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION ! COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 13H00 LORS DU SERVICE DE MIDI ET
JUSQU'À 20H15 LORS DU SERVICE DU SOIR.

SUR DEMANDE NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS
SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

LE COIN DES ENFANTS

GNOCCHI MAISON DE POMMES DE TERRE À LA SAUCE TOMATES	14.00
RAGOÛT DE BOEUF (CH) FAÇON GRAND-MÈRE & TAGLIERINI AU BEURRE	16.00

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES	16.00
FROMAGES AFFINÉS DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILER À THIERRENS	

LES DESSERTS

ÎLE FLOTTANTE	10.00
VELOUTÉ DE KAKI, CROUSTILLANT DE PANETTONE (BREAD STORE) & CONFITURE DE CYNORRHODON	
VERRINE EXOTIQUE	12.00
CRÈME DE COCO, BISCUIT MOELLEUX, COMPOTÉE MAISON DE MANGUE & FRUIT DE LA PASSION	
MILLE-FEUILLE MAISON À LA PISTACHE & GLACE DE BREBIS AU CHOCOLAT	14.00
CAFÉ GLACÉ	10.00
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS (LA BOULE)	4.50
À CHOIX: CHOCOLAT, FLEUR DE LAIT, RAISIN À LA LIE, RAISINÉE, NOIX VAUDOISE FERME DE PRAZ-ROMOND À PUIDOUX (VD) +2.- POUR SUPPLÉMENT CHANTILLY	
SORBET CITRON / ABRICOT / ORANGE	4.50
GLACE AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	13.00
GLACE À LA NOIX VAUDOISE & NOCINO MAISON (NOIX DE CHARDONNE)	13.00
SORBET ORANGE & LIE À L'ORANGE DE CHARDONNE	13.00
SORBET CITRON & LIMONCELLO	12.50
SORBET ABRICOT & ABRICOTINE	12.50

SUR DEMANDE NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS
SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES