

CARTE DES METS

À LA

**DEMI—LUNE**

CHARDONNE

CARTE DES METS



## À L'APÉRO

<b>TOMME VAUDOISE</b> AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILWER À THIERRENS	9.00
<b>SALAMI MI-BŒUF, MI-PORC (ENVIRON 70GR.)</b> J.-M. DUCRET, LE MONT-PÈLERIN	9.00
<b>SALAMI DE-CERF À L'AIL / SANGLIER (ENVIRON 60 GR.)</b> LA FERME DES PLANCHES, FAMILLE MAILLARD, SEMSALES	9.00

PLANCHETTES DE LA DEMI-LUNE	POUR 2	POUR 4
<b>COMPOSITION VARIABLE DE JOUR EN JOUR</b>	<b>22.00</b>	<b>36.00</b>

## LES ENTRÉES

<b>SOUPE (COMPOSITION VARIABLE)</b>	9.00
<b>DUO DE POULPE (MA) &amp; GAMBAS ROUGE (IT)</b> GAMBAS ROUGE MARINÉES, CROQUETTE DE POULPE (MA) CONFITE POMMES DE TERRE VITELLOTTE & MANGUE	26.00
<b>TERRINE MAISON DE CHASSE (EU)</b> COULIS DE COINGS DE CHARDONNE, PAIN AU LEVAIN GRILLÉ	24.00

## LES SALADES

<b>SALADE VERTE</b>	6.00
<b>SALADE COMPOSÉE</b>	9.00
<b>SALADE D'AUTOMNE</b> SALADE VERTE, OIGNONS CONFITS, JAMBON CRU DU VALAIS, FIGUES, AMANDES TORRÉFIÉES, FROMAGE DE CHÈVRE (DOMAINE DE PRAZ PALEX, FOREL)	22.00

RISOTTO, PÂTES & GNOCCHI	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL
<b>RISOTTO À LA COURGE</b> MOUSSE DE GORGONZOLA & CRUMBLE D'AMARETTI	17.00	23.00
<b>TAGLIERINI AU PARFUM DE MER</b> PETITS CALAMARS (IT), MOULES (IT), CHAIR DE CRABE (CA) & BISQUE DE CRUSTACÉS	23.00	32.00
<b>GNOCCHI MAISON DE RICOTTA AU RAGOÛT DE CERF (AUT)</b> TRESSE CROQUANTE À L'AIL ET AU ROMARIN	18.00	25.00

## POISSONS

<b>FILET DE SANDRE (CH)</b>	<b>39.00</b>
FLAN DE BETTERAVE & CÉLERI POMME, CIMA DI RAPA, CHIPS DE POMMES DE TERRE & VELOUTÉ DE PROVOLA FUMÉE	
<b>PAVÉ D'ESPADON (CL)</b>	<b>41.00</b>
MOUSSE DE CHOUX-FLEUR AUX AMANDES, FENOUIL CONFIT, RIZ VENERE, SAUCE AU CITRON YUZU	

## VIANDES

<b>ENTRECÔTE DE CHEVREUIL (AUT) "BADEN BADEN"</b>	<b>43.00</b>
SPÄTZLI, POMME AU VIN ROUGE, CHOUX DE BRUXELLES, SAUCE AUX AIRELLES, MARRONS CARAMÉLISÉS & JUS DE GIBIER	
<b>SOURIS D'AGNEAU (IE/UK) À LA BIÈRE AMBRÉE (DOCTEUR GAB'S)</b>	<b>38.00</b>
CHOUCROUTE AUX CHAMPIGNONS, GALETTE DE POMMES DE TERRE, CHIPS DE LÉGUMES	

## LES MENUS SURPRISE

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

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 RICOTTA 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

TAGINE DE FRUITS & SABLÉ LINZER	10.00
TARTE TATIN À LA POIRE & BOULE DE GLACE À LA CRÈME DOUBLE	12.00
BROWNIE AU CHOCOLAT, GANACHE À LA FÈVE TONKA, SORBET À L'ORANGE	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