

LE COIN DES ENFANTS

GNOCCHI MAISON À LA SAUCE TOMATES	14.00
BOULETTES DE VIANDE HÂCHÉE DE BOEUF (CH), SAUCE TOMATES, FRITES MAISON & LÉGUMES DE SAISON	16.00

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	12.00
CITRONNELLE, FRUITS ROUGES & FINANCIER À L'EARL GREY	
PROFITEROLLES DE LA DEMI-LUNE	15.00
GLACE VANILLE, CHOUX FARCIS À LA CRÈME DE CAMEL AU BEURRE SALÉ, CROUSTILLANT DE NOISETTE & COULIS DE CHOCOLAT NOIR	
COMPOTÉE DE RHUBARBE, CRÈME MASCARPONE & AMARETTI	9.00
CAFÉ GLACÉ	10.00
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS (LA BOULE)	4.50
CHOCOLAT, VANILLE, FLEUR DE LAIT, RAISIN À LA LIE FERME DE PRAZ-ROMOND À PUIDOUX (VD) +2.- POUR SUPPLÉMENT CHANTILLY	
SORBET CITRON / ABRICOT / FRAISE	4.50
GLACE AU RAISIN À LA LIE + LIE DE CHARDONNE	13.00
SORBET CITRON AU LIMONCELLO MAISON	12.50
SORBET ABRICOT À L'ABRICOTINE	12.50

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

CARTE DES METS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES METS



À L'APÉRO

TOMME VAUDOISE AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILWER À THIERRENS	9.00	
SALAMI MI-BŒUF, MI-PORC J.-M. DUCRET, LE MONT-PÈLERIN	9.00	
PLANCHETTES DE LA DEMI-LUNE	POUR 2	POUR 4
COMPOSITION VARIABLE DE JOUR EN JOUR	22.00	36.00

LES ENTRÉES

SOUPE (CHAUDE OU FROIDE SELON LES JOURS)	9.00
LANGOUSTINE (DK) PRINTANIÈRE PAIN CROUSTILLANT, HOUMOUS & LÉGUMES VERTS DE SAISON, ÉMULSION RÉGLISSÉE DE BISQUE, ASPERGES ET SALICORNE	25.00
VITELLO (CH) TONNATO DE LA DEMI-LUNE GRENADIN DE VEAU EN FINES TRANCHES, SAUCE AU THON, MACÉDOINE DE LÉGUMES FRAIS, CHIPS DE LEVAIN NATUREL AUX OLIVES & POUDRE DE CÂPRES	24.00

LES SALADES

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL
SALADE VERTE	6.00	
SALADE COMPOSÉE	9.00	
SALADE GRECQUE TOMATES, CONCOMBRE, POIVRONS, OIGNONS ROUGES MARINÉS, OLIVES DE KALAMATA, PAIN CROUSTILLANT, FÊTA (LAIT CRU DE BREBIS) DE THESSALIE AFFINÉE PAR J. DUTTWEILER EN TONNEAU DE CHÊNE VAUDOIS & HUILE D'OLIVE CRÉTOISE EXTRA VIERGE PRESSÉE À FROID (0.2%)	16.00	24.00

RISOTTO, PÂTES & GNOCCHI

	ENTRÉE	PLAT PRINCIPAL
RISOTTO AU CAVIAR D'AUBERGINES CROQUETTES D'AUBERGINES, TOMATES & PROVOLA FUMÉE	17.00	24.00
CHITARRUCCE MAISON AU VIN ROUGE DE CHARDONNE RAGOÛT DE JOUE DE BOEUF, CRUMBLE DE PECORINO (FROMAGE AU LAIT DE BREBIS) & & CITRON	20.00	27.00
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AUX PALOURDES (IT) & LOUP DE MER (GR) OIGNONS DE PRINTEMPS, FÈVES, TOMATES DATTERINI CONFITES	22.00	29.00

POISSONS

BALLOTTINE LÉMANIQUE BROCHET & FÉRA FUMÉE DU LÉMAN, VOL-AU-VENT DE LÉGUMES, SAUCE À L'OSEIL	43.00
FILET DE DAURADE (GR) EN CHEMISE MÉDITERRANÉENNE LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS, GNOCCO À LA ROMANA AU BASILIC & DUO DE BURRATA (MOZZA'FIATO À CUARNENS)	37.00

VIANDES

QUASI D'AGNEAU (1E) EN CROÛTE AUX HERBES, NOISETTES & NOIX DE CAJOU SAUCE AU KIRSCH & MENTHE, CONCOMBRE CUIT ET AUTRES LÉGUMES DE SAISON. FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS DE FOREL ET BLINI AUX ÉPICES	42.00
PINTADE (CH) FARCIE AUX FRUITS SECS & ESTRAGON JUS DE PINTADE AU COGNAC, PETITE PARMIGIANA DE COURGETTES, RAVIOLLO DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES	39.00

LES MENUS

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

LE MENU DÉGUSTATION NE PEUT ÊTRE PROPOSÉ QUE SI TOUTE LA TABLE LE COMMANDE,
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION !