

CARTE DES METS

À LA

**DEMI—LUNE**

CHARDONNE

CARTE DES METS



## À L'APÉRO

TOMME VAUDOISE DES BIOUX AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILWER À THIERRENS	9.-		
SALAMI MI-BŒUF, MI-PORC (ENVIRON 70GR.) J.-M. DUCRET, LE MONT-PÈLERIN	9.-		
PLANCHETTES DE LA DEMI-LUNE		POUR 2	POUR 4
COMPOSITION VARIABLE DE JOUR EN JOUR	25.-		39.-

## SALADES & SOUPE

SALADE VERTE	6.50		
SALADE COMPOSÉE	9.-		
SALADE D'AUTOMNE MAGRET DE CANARD (FR), SALADE VERTE, CROÛTONS, ORANGE, GRENADES ÉCAILLES DE PARMESAN	28.-		
SALADE D'AUTOMNE VÉGÉTARIENNE FROMAGE MI CHÈVRE-MI VACHE (CAPRILAIT À FOREL), SALADE VERTE, CROÛTONS, ORANGE, GRENADES & ÉCAILLES DE PARMESAN	24.-		
SOUPE (COMPOSITION VARIABLE)	9.-		

## ENTRÉES

DUO DE FOIE GRAS DE CANARD TERRINE DE FOIE GRAS (FR), PARFAIT GLACÉ DE FOIE GRAS À LA FIGUE, NOIX & BRIOCHE MAISON AUX QUATRE ÉPICES	26.-		
“FORÊT D'AUTOMNE” VERRINE DE FAISAN (FR), TERRINE DE LIÈVRE (UY) & CROQUETTE DE BOUDIN NOIR (CH) AUX FRUITS ROUGES. SERVI AVEC DU PAIN AUX GRAINES DE COURGE & CANNEBERGE	26.-		
NOIX DE SAINT-JACQUES (JP) CHOUX-FLEURS VIOLETS AUX AMANDES, ÉPONGE DE PARMESAN, COULIS DE PERSIL & SAUCE AUX BOLETS SÉCHÉS	25.-		

## RISOTTO, GNOCCHI & PÂTES

	ENTRÉE	PLAT
RISOTTO À LA COURGE GLACE AU GORGONZOLA, PISTACHES	21.-	26.50
GNOCCHI MAISON DE POMMES DE TERRE HOMARD (CN), DAURADE (GR), BASILIC & STRACCIATELLA DE FROMAGE DE VACHE	25.-	34.-
PAPPARDELLE MAISON AU RAGOÛT DE CERF (AUT) RAGOÛT FAÇON BOLOGNESE	22.-	28.-

## POISSONS

FILET DE SANDRE (UE) TABOULÉ DE QUINOA, PAPADUM, SALSIFIS & KETCHUP DE TOMATES VERTES		40.-
FILET DE LOUP DE MER (GR) GNOCCO ALLA ROMANA FAÇON MÉDITERRANÉENNE, CIMA DI RAPA, MOULES & SAUCE SAFRANÉE AUX FRUITS DE MER		43.-

## VIANDES

CIVET DE SANGLIER (EU) GARNITURE FAÇON GRAND-MÈRE & SPÄTZLI		38.-
ENTRECÔTE DE CHEVREUIL (AUT) GARNITURE DE CHASSE & SPÄTZLI		45.-
FILET MIGNON DE VEAU (CH) CUIT À BASSE TEMPÉRATURE CROQUETTE DE MOELLE AU PERSIL, POMMES DE TERRE ANNA, TOPINAMBOURS, LÉGUMES DE SAISON & JUS DE VEAU AU POIVRE DU VAL MAGGIA		51.-

## LES MENUS SURPRISE

MENU À 6 PLATS		96.-
AVEC 5 VINS (DL) EN ACCORD OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF		126.-
MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)		86.-
AVEC 5 VINS EN ACCORD (DL) OU 4 VINS & 1 DIGESTIF		116.-

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 20H00 LORS DU SERVICE DU SOIR.

#### LE COIN DES ENFANTS

GNOCCHI MAISON DE POMMES DE TERRE, SAUCE TOMATES & PARMESAN 15.-

SAUCISSES DE PORC (CH) DE LA BOUCHERIE RUCHET 17.-  
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE & SALADE VERTE

#### LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES 16.-  
ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES CHOISIS PAR LES CHEFS

#### LES DESSERTS

TARTELETTE MAISON AUX PRUNEAUX FAÇON LINZ & CRÈME PRALINÉE 13.-

POMME D'AMOUR DE LA DEMI-LUNE & GLACE CARAMEL 14.-

CANNOLO À LA KUMQUAT CONFITE, ÉCLATS DE CHOCOLAT & SORBET À L'ORANGE 15.-

CAFÉ GOURMAND (UNIQUEMENT LORS DU SERVICE DE MIDI) 11.-

LES GLACES AU LAIT DE BREBIS (LA BOULE) 4.80  
À CHOIX: CHOCOLAT, FLEUR DE LAIT, NOIX VAUDOISE, NOISETTE (DÈS FIN OCTOBRE)  
FERME DE PRAZ-ROMOND À PUIDOUX (VD)  
+1.50 POUR SUPPLÉMENT CHANTILLY  
DEUX BOULES: 8.60 TROIS BOULES: 12.-

SORBETS (LA BOULE) 4.80  
À CHOIX: CITRON MÉDITERRANÉEN / ABRICOT DU VALAIS /  
ORANGE / FRUIT DE LA PASSION  
DEUX BOULES: 8.60 TROIS BOULES: 12.-

CAFÉ GLACÉ 10.-

GLACE BREBIS À LA NOIX VAUDOISE & NOCINO MAISON 13.-

SORBET À L'ORANGE & LIE À L'ORANGE DE CHARDONNE 13.-

SORBET AU CITRON MÉDITERRANÉEN & LIMONCELLO 13.-

SORBET À L'ABRICOT DU VALAIS ET ABRICOTINE 13.-

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