

CARTE DES METS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES METS



À L'APÉRO

TOMME VAUDOISE DES BIOUX AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILER À THIERRENS	10.00		
SALAMI MI-BŒUF, MI-PORC DU MONT-PÊLERIN (ENVIRON 70GR.)	10.50		
SALAMI DE CERF / CERF À L'AIL FERME DES PLANCHES À SEMSALES	16.50		
PLANCHETTES DE LA DEMI-LUNE		POUR 2	POUR 4
COMPOSITION VARIABLE DE JOUR EN JOUR	28.-		50.-

SALADES & SOUPE

SALADE VERTE	7.50		
SALADE COMPOSÉE	9.50		
SALADE D'AUTOMNE JAMBON CRU DU VALAIS, TÊTE DE MOINE, FIGUES FRAÎCHES, AMANDES EN BÂTONNETS & OIGNONS ROUGES MARINÉS	26.-		
SOUPE (COMPOSITION VARIABLE)	9.-		

ENTRÉES

TERRINE DE CHASSE AUX NOISETTES CERF, LIÈVRE, FIGUES AIGRES-DOUCES, PLEUROTTE & FOCACCIA À L'AIL	26.-		
TARTARE DE DAURADE GUACAMOLE, MANGUE, OIGNONS FRITS & CROUSTILLANT DE PAPADOUM	25.-		

RISOTTO, PÂTES & GNOCCHI

	ENTRÉE	PLAT
RISOTTO À LA COURGE GLACE AU GORGONZOLA & AMARETTI	22.-	27.-
TROCCHI AU RAGOÛT DE SANGLIER & HERBES CROQUANTES	24.-	29.-
GNOCCHI DE 'NDUJA, MOULES & BURRATA	28.-	33.-

POISSONS

FILET DE TRUITE SAUMONÉE CROQUETTES D'ORGE PERLÉ À L'AIL NOIR, ARTICHAUTS À LA BARIGOULE ET EN PURÉE, PICKLES DE POTIMARRONS, CHIPS DE TOPINAMBOURS, SAUCE AU TIO PEPE	39.-
CACIUCCO DE LA DEMI-LUNE SOUPE DE POISSON (SPÉCIALITÉ LIVOURNAISE) À BASE DE POULPE, SEICHE, CALAMARS, MAIGRE, BAUDROIE, GAMBAS, SAUCE TOMATES & CROÛTONS DE PAIN AU LEVAIN	42.-

VIANDES

ENTRECÔTE DE CHEVREUIL GARNITURE DE CHASSE & SPÄTZLI MAISON	49.-
CIVET DE CERF GARNITURE FAÇON GRAND-MÈRE & SPÄTZLI MAISON	38.-
BOEUF À LA TESSINOISE CÔTE PLATE & ÉPAIS D'ÉPAULE BRAISÉS AU VIN ROUGE, POLENTA CORVINA & SALSIFIS CARAMÉLISÉS	42.-

LES MENUS SURPRISE

MENU À 6 PLATS	98.-
AVEC 5 VINS (DL) EN ACCORD OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF	133.-
MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)	88.-
AVEC 5 VINS EN ACCORD (DL) OU 4 VINS & 1 DIGESTIF	123.-

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

COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 12H45 LORS DU SERVICE DE MIDI ET
JUSQU'À 19H45 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

PROVENANCES DES VIANDES ET POISSONS

-PORC: SUISSE -CHEVREUIL: AUTRICHE/UE -BOEUF: SUISSE -CERF: AUTRICHE ET SUISSE
-LIÈVRE: ARGENTINE OU URUGUAY
-TRUITE: ITALIE -DAURADE: GRÈCE -MAIGRE: GRÈCE -LOTTE: ISLANDE -MOULES: HOLLANDE
-GAMBAS: ARGENTINE -CALAMARS: ITALIE -SEICHES: VIETNAM -POULPE: ESPAGNE

LE COIN DES ENFANTS

TROCCOLI À LA SAUCE TOMATE	14.-
NUGGETS MAISON, FRITES & LÉGUMES DE SAISON	16.-

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES	16.-
--	------

LES DESSERTS

TARTE TATIN & GLACE VANILLE	14.-
CASSATA SICILIENNE REVISITÉE & GLACE PISTACHE	15.-
MILLE-FEUILLES AUX MARRONS, GLACE À LA MERINGUE & DOUBLE CRÈME	16.-
CAFÉ GOURMAND (UNIQUEMENT LORS DU SERVICE DE MIDI)	14.-
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS (LA BOULE) À CHOIX: CHOCOLAT, FLEUR DE LAIT, NOIX VAUDOISE, RAISIN À LA LIE FERME DE PRAZ-ROMOND À PUIDOUX (VD) +1.50 POUR SUPPLÉMENT CHANTILLY DEUX BOULES: 8.60 TROIS BOULES: 12.-	4.60
SORBETS / GLACES (LA BOULE) À CHOIX: CITRON MÉDITERRANÉEN / ABRICOT DU VALAIS / VANILLE / PISTACHE DEUX BOULES: 8.60 TROIS BOULES: 12.- L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION	4.60
CAFÉ GLACÉ	10.-
GLACE BREBIS À LA NOIX VAUDOISE & NOCINO MAISON	14.-
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	14.-
SORBET AU CITRON MÉDITERRANÉEN & LIMONCELLO	14.-
SORBET À L'ABRICOT DU VALAIS ET ABRICOTINE	14.-

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