

CARTE DES METS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES METS



À L'APÉRO

TOMME VAUDOISE DES BIOUX 9.50
AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILER À THIERRENS

SALAMI MI-BŒUF, MI-PORC DU MONT-PÈLERIN (ENVIRON 70GR.) 9.50

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 DE CHÈVRE CHAUD 26.-
NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES & VINAIGRETTE AU MIEL

SOUPE (COMPOSITION VARIABLE) 9.-

ENTRÉES

AILES DE POULET AIGRES DOUCES 22.-
FÈVES EDAMAME, MINI MAÏS, ÉCHALOTES FRITES,
MAYONNAISE AU SRIRACHA & CHIPS DE RIZ

DUO DE POULPE & COQUILLE SAINT-JACQUES 26.-
BROCCOLI, GÂTEAU DE POMMES DE TERRE,
JAMBON CRU CROUSTILLANT & ROUILLE

RISOTTO & PÂTES

	ENTRÉE	PLAT
RISOTTO À LA PÊCHE BAVAROIS DE RICOTTA AU SAFRAN & PISTACHES	22.-	27.-
RAVIOLI À LA MOZZARELLA DI BUFALA TARTARE DE THON PARFUMÉ AU GINGEMBRE & ÉMULSION DE PETITS POIS	28.-	33.-
SCIALATIELLI AU RAGOÛT DE SAUCISSE AU FENOUIL	23.-	28.-

POISSONS

FILET DE FÉRA DU LAC LÉMAN DAUPHINES DE FARINE DE MAÏS BLANC, CHANTERELLES, CHOUX-FLEURS VIOLETS & ROQUETTE	44.-
FILET DE LOUP DE MER POIVRONS FARCIS ET PIMENTS DE PADRÓN, SAUCE AUX CÂPRES & CRUMBLE AU CHORIZO	42.-

VIANDES

DUO DE PORC CARRÉ AVEC OS & POITRINE. CHOUX NOUVEAUX À L'ANETH, GRANNY SMITH CARAMÉLISÉES, CROQUETTES DE PATATES DOUCES & SAUCE AU CALVADOS	42.-
ENTRECÔTE DE BISON EN CROÛTE DE KNÖDEL AUX ÉPINARDS PURÉE DE CÉLERI POMME, OIGNONS AU VINAIGRE BALSAMIQUE, GROSEILLES À MAQUEREAU & SAUCE AU PAPRIKA FUMÉ	49.-

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

-POULET ET PORC: SUISSE -BISON: ÉTATS-UNIS
-FÉRA: SUISSE -LOUP DE MER: GRÈCE/TURQUIE
-POULPE: ESPAGNE - COQUILLES SAINT-JACQUES: JAPON

LE COIN DES ENFANTS

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

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

ENTREMETS À LA NOIX DE COCO & FRUITS EXOTIQUES, SORBET À LA MANGUE	14.-
TIRAMISU AUX CERISES	15.-
SAINT-HONORÉ FRAMBOISE-CHOCOLAT & SORBET FRAMBOISE	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 FERME DE PRAZ-ROMOND À PUIDOUX (VD) +1.50 POUR SUPPLÉMENT CHANTILLY DEUX BOULES: 8.60 TROIS BOULES: 12.-	4.60
SORBETS (LA BOULE) À CHOIX: CITRON MÉDITERRANÉEN / ABRICOT DU VALAIS / MANGUE DEUX BOULES: 8.60 TROIS BOULES: 12.-	4.60
CAFÉ GLACÉ	10.-
GLACE BREBIS À LA NOIX VAUDOISE & NOCINO MAISON	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