

CARTE DES METS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES METS



À L'APÉRO

TOMME VAUDOISE DES BIOUX 9.-
AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILWER À THIERRENS

SALAMI MI-BŒUF, MI-PORC (ENVIRON 70GR.) 9.-
J.-M. DUCRET, LE MONT-PÈLERIN

PLANCHETTES DE LA DEMI-LUNE	POUR 2	POUR 4
COMPOSITION VARIABLE DE JOUR EN JOUR	22.-	36.-

SALADES & SOUPE

	ENTRÉE	PLAT
SALADE VERTE	6.-	

SALADE COMPOSÉE 9.-

SALADE GRECQUE DE LA DEMI-LUNE 17.-	25.-
FÉTA (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%)	

SOUPE (COMPOSITION VARIABLE) 9.-

ENTRÉES

AGNEAU EN DEUX CUISSONS 26.-
TERRINE DE LÉGUMES & PISTACHES, GRANITA DE TOMATE
CROUSTILLANT AU THYM CITRONÉ

TARTARE DE DAURADE (GR) 22.-
MANGUE, AVOCAT & CROUSTILLANT

RISOTTO, GNOCCHI & PÂTES

	ENTRÉE	PLAT
RISOTTO AUX CERISES 21.-	26.50	
BOUILLON DE PAIN, MOUSSE DE REBLOCHON & AMANDES TORRÉFIÉES		

GNOCCHI DE FARINE DE MAÏS 22.-	28.-
RAGOÛT D'ÉPAULE DE VEAU (CH), GREMOLATA & OIGNONS CROQUANTS	

TAGLIERINI AUX SAVEURS DE MER 25.-	31.-
------------------------------------	------

POISSONS

FILET DE TRUITE SAUMONÉE (CH) POLENTA BLANCHE, LÉGUMES DE SAISON, PURÉE DE FÈVE, TEMPURA DE FLEURS DE COURGETTES & SAUCE AU FRANCIACORTA PARFUMÉE AUX MORILLES	38.-
FILET DE MAQUEREAU (PT) ARANCINI DE RIZ VENERE AU CITRON CONFIT, SAUCE À LA MOUTARDE, ROULEAUX D'ÉTÉ AUX LÉGUMES DE SAISON	37.-

VIANDES

DUO DE PORC COCHON DE LAIT (CH) CUIT À BASSE TEMPÉRATURE & SECRETO DE PORC IBÉRIQUE (ES), KNÖDEL À L'ANDOUILLE, POIVRONS RÔTIS, SALADE ICEBERG, JUS AU MYRTE	39.-
FILET DE BOEUF (CH) POMMES PONT-NEUF, JEUNES BETTERAVES CARAMÉLISÉES, SAUCE BÉARNAISE	51.-

LES MENUS SURPRISE

MENU À 6 PLATS	96.-
AVEC 5 VINS (DL) EN ACCORD OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF	130.-
MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)	87.-
AVEC 5 VINS EN ACCORD (DL) OU 4 VINS & 1 DIGESTIF	120.-

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.

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 DE FARINE DE MAÏS, SAUCE TOMATES & PARMESAN	15.-
NUGGETS MAISON DE POULET (CH), FRITES & LÉGUMES	16.50

LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES ASSORTIMENT DE 4 FROMAGES AFFINÉS DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILER À THIERRENS	16.-
--	------

LES DESSERTS

RIZ AU LAIT À LA FÈVE DE TONKA, COMPOTÉE DE FRAMBOISE, TUILES AUX AMANDES & SORBET FRAMBOISE	12.-
DÉCLINAISON D'ABRICOTS, CRUMBLE AU ROMARIN, PARFAIT GLACÉ AUX AMANDES	13.-
FRAÎCHEUR MENTHE-CHOCOLAT PANNACOTTA À LA MENTHE, BISCUIT IMBIBÉ DE SIROP DE MENTHE MAISON, GELÉE DE LIQUEUR DE MENTHE, SORBET & COQUE AU CHOCOLAT NOIR	14.-
CAFÉ GOURMAND (UNIQUEMENT LORS DU SERVICE DE MIDI)	11.-
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS (LA BOULE) À CHOIX: CHOCOLAT, FLEUR DE LAIT, RAISIN À LA LIE, NOIX VAUDOISE FERME DE PRAZ-ROMOND À PUIDOUX (VD) +1.50 POUR SUPPLÉMENT CHANTILLY	4.80
SORBETS (LA BOULE) À CHOIX: CITRON MÉDITERRANÉEN / ABRICOT DU VALAIS / ORANGE SANGUINE DE SICILE / FRUIT DE LA PASSION L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (VD)	4.80
CAFÉ GLACÉ	10.-
GLACE AU RAISIN À LA LIE & VIEILLE LIE DE CHARDONNE	13.-
GLACE BREBIS À LA NOIX VAUDOISE & NOCINO MAISON	13.-
SORBET À L'ORANGE SANGUINE DE SICILE & LIE À L'ORANGE DE CHARDONNE	13.-
SORBET AU CITRON MÉDITERRANÉEN & LIMONCELLO	12.-

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