

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	26.-	45.-

SALADES & SOUPE

SALADE VERTE 7.-

SALADE COMPOSÉE 9.50

SALADE D'ALPAGE 28.-
BRESAOLA (IT), MALAKOFFS, SALADE VERTE, JULIENNE DE POMMES,
CHAMPIGNONS DE PARIS BOUTON MARINÉS, FOCACCIA AUX NOIX

SOUPE (COMPOSITION VARIABLE) 9.-

ENTRÉES

CEVICHE DE DAURADE ROYALE (GR) 24.-
KIWI, GUACAMOLE, OIGNONS FRITS & MUFFIN AU PIMENT D'ESPELETTE

TATAKI DE BOEUF (CH) 26.-
PANE CARASAU, BAVAROISE DE FROMAGE DE BREBIS, POIRES
AIGRES-DOUCES & PETITE SALADE DE CHOUX CHINOIS

RISOTTO, GNOCCHI & PÂTES

	ENTRÉE	PLAT
RISOTTO AU PAMPLEMOUSSE 21.- SUPRÊME DE PAMPLEMOUSSE, STRACCHINO & POUDRE DE PERSIL		26.-

GNOCCHI MAISON DE PAIN DE SEIGLE « TERRE & MER » 24.- CALAMARETTI, GUANCIALE SALICORNE & CHASSELAS DE CHARDONNE		29.-
--	--	------

TORTELLI AU « LAPIN CHASSEUR » 23.- LAPIN (FR), OLIVES TAGGIASCHE, TOMATES CERISES & JUS DE CUISSON		28.-
--	--	------

POISSONS

CACIUCCO DE LA DEMI-LUNE	38.-
SOUPE DE POISSON (SPÉCIALITÉ LIVOURNAISE) À BASE DE POULPE (MA), MOULES (IT), SEICHE (VN), CALAMARS (IT), MAIGRE (GR), LOTTE (IS), GAMBAS (AR), SAUCE TOMATES & CROÛTONS.	
FILET DE TRUITE SAUMONÉE (IT)	36.-
POMMES DE TERRE DAUPHINES AU RAIFORT, BETTERAVE, CHOUX NOIRS, CRUDITÉ DE CÉLERI-BRANCHE & BEURRE BLANC	

VIANDES

FILET MIGNON DE PORC (CH) EN CROÛTE DE NOISETTE & COTECHINO	38.-
SALADE DE TRÉVISE BRAISÉE, POLENTA CORVINA, CRÈME DE LENTILLES VERTES & MOSTARDA DE FRUITS.	
FILET DE CANETTE (FR)	39.-
PACCHERI À LA RICOTTA ET CHAMPIGNONS SHI-TAKÉE, LÉGUMES & JUS DE VIANDE AU VINAIGRE BALSAMIQUE	

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 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 MAISON DE POMMES DE TERRE, SAUCE TOMATES	15.-
SAUCISSES DE PORC (CH) DE LA BOUCHERIE RUCHET RISOTTO AU PARMESAN & SALADE VERTE	17.-

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

BABA AU RHUM ANANAS RÔTI, FRUIT DE LA PASSION & CRÈME MASCARPONE VANILLÉE	12.-
PROFITEROLLES DE LA DEMI-LUNE AU CARAMEL BEURRE SALÉ BOULE DE GLACE À LA FLEUR DE LAIT, POP CORN CARAMÉLISÉ & SAUCE AU CHOCOLAT	14.-
POIRE RÔTIE SABLÉ ET MOUSSE AU VIN CUIT, GLACE À LA DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE	15.-
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, NOISETTE FERME DE PRAZ-ROMOND À PUIDOUX (VD) +1.50 POUR SUPPLÉMENT CHANTILLY DEUX BOULES: 8.60 TROIS BOULES: 12.-	4.80
SORBETS (LA BOULE) À CHOIX: CITRON MÉDITERRANÉEN / ABRICOT DU VALAIS / ORANGE / FRUIT DE LA PASSION DEUX BOULES: 8.60 TROIS BOULES: 12.-	4.80
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