

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 | 9.50 | |
| SALAMI MI-BŒUF, MI-PORC (ENVIRON 70GR.) J.-M. DUCRET, LE MONT-PÈLERIN | 9.50 | |
| PLANCHETTES DE LA DEMI-LUNE | POUR 2 | POUR 4 |
| COMPOSITION VARIABLE DE JOUR EN JOUR | 28.- | 50.- |
| SALADES & SOUPE | ENTRÉE | PLAT |
| SALADE VERTE | 7.50 | |
| SALADE COMPOSÉE | 9.50 | |
| SALADE GRECQUE OLIVES DE KALAMATA, FETA DE THESSALIE AFFINÉE EN TONNEAU DE CHÊNE VAUDOIS, HUILE D'OLIVE CRÉTOISE EXTRA VIERGE. | 18.- | 26.- |
| SOUPE (COMPOSITION VARIABLE) | 9.- | |
| ENTRÉES | | |
| CAPRESE FAÇON DEMI-LUNE & GAMBAS D'ARGENTINE BURRATA, VARIATION DE TOMATES & FOCACCIA MAISON | 26.- | |
| VITELLO (CH) TONNATO | 26.- | |
| RISOTTO, GNOCCHI & PÂTES | | |
| | ENTRÉE | PLAT |
| RISOTTO AUX MORILLES GLACE À L'AIL DES OURS, NOISETTES TORRÉFIÉES | 23.- | 28.- |
| GNOCCHI MAISON DE POMMES DE TERRE AU RAGOÛT DE JOUE DE PORC CRUMBLE À L'OIGNON ROUGE CARAMÉLISÉ AU SIROP D'ÉRABLE | 25.- | 30.- |
| CHITARUCCE AUX PALOURDES (IT) & LOUP DE MER (GR/TR) | 25.- | 30.- |

POISSONS

| | |
|---|------|
| FILET D'OMBLE (CH) AUMONIERE AU SÉRAC ET ORTIES, HARICOTS VERTS, RADIS & SAUCE AU CIDRE | 40.- |
| FESTIVAL DE CABILLAUD (NO) PAPPA AL POMODORO, PARMIGIANA DE COURGETTES AU BASILIC & PETITS LÉGUMES | 41.- |

VIANDES

| | |
|--|------|
| DUO D'AGNEAU (UK/IE) HOUMOUS DE PETITS POIS, BARBA DI FRATE, POMMES DE TERRE FONDANTES & SAUCE CHIMICHURRI | 44.- |
| ENTRECÔTE DE BOEUF "OJO DE AGUA" (AR) CONFITE GÂTEAU AUX ASPERGES, JAUNE D'OEUF FONDANT, PETITS LÉGUMES & BEURRE DU CHEF | 46.- |

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

LE COIN DES ENFANTS

| | |
|---|------|
| GNOCCHI MAISON DE POMMES DE TERRE, SAUCE TOMATE | 16.- |
| JOUE DE PORC (CH) RISOTTO AU PARMESAN & SALADE VERTE | 18.- |

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

| | |
|---|------|
| CHEESCAKE À LA COMPOTE DE RHUBARBE GLACE À LA FLEUR DE LAIT DE BREBIS & AUX SPECULOOS | 14.- |
| BANANA SPLIT DE LA DEMI-LUNE | 15.- |
| MACARON FRAISE-PISTACHE & BAVAROISE DE FRAISES | 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, 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