

#### Établissement certifié « **Vaud Œnotourisme** »

Canton viticole et terre gourmande, le Pays de Vaud est une région d'excellence pour tous les visiteurs épicuriens. La certification «Vaud Œnotourisme» distingue les professionnels vaudois de l'hôtellerie, de la restauration, des vins et du bon goût en général, qui attachent une importance particulière à fournir une offre touristique et gourmande de qualité. Initiée par le canton de Vaud, la certification «Vaud Œnotourisme» crée un réseau de lieux où vous serez sûr de découvrir, partager et surtout goûter le terroir vaudois!

#### Zertifizierter Betrieb « **Önotourismus Waadtland** »

Das Waadtland ist ein Kanton des Weines und der Gaumenfreuden und eine Top-Adresse für Feinschmecker. Die Zertifizierung «Önotourismus Waadtland» zeichnet Waadtländer Hotellerie- und Gastronomiebetriebe sowie Weine und ganz allgemein köstliche Geschmackserlebnisse aus, bei denen das besondere Augenmerk auf einem qualitativ hochwertigen touristischen und kulinarischen Angebot liegt. Die Zertifizierung «Önotourismus Waadtland» wurde durch den Kanton Waadt initiiert. Sie schafft ein Netzwerk von Adressen, bei denen Sie sicher sein können, Waadtländer Regionalprodukte zu finden, zu erleben und vor allem zu kosten!

#### Certified “**Vaud Wine Tourism**” establishment

The county of Vaud, a wine-producing canton and a land for gourmets, is a region of excellence. The “Vaud Wine Tourism” certification distinguishes those Vaudois professionals in the hotel and catering trades as well as in the field of wines and good taste, who attach great importance to providing top-quality tourist and gourmet offers. Initiated by the canton of Vaud, the “Vaud Wine Tourism” certification has created a network of venues where you can discover, share and above all taste Vaudois terroir products!


[www.vaud-oenotourisme.ch](http://www.vaud-oenotourisme.ch)





## Carte d'Automne :


### LES ENTREES :

SALADE VERTE

 CHF 7.00

 SALADE ET LÉGUMES EN CRUDITÉS  
CHF 9.00 - CHF 16.00


 MALAKOFF COMME A VINZEL, AU GRUYERE DE MONTRICHER  
(FROMAGERIE GOURMANDE)  
CHF 10.00

 VELOUTE DE COURGE BUTTERNUT DE LA RÉGION,  
(LA GRANGE AUX COURGES, GOUMOENS-LA-VILLE)  
CHF 9.00 - CHF 16.00


L'ENTRÉE DU MENU DU JOUR  
CHF 7.00

### LES PLATS :

ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF  
BEURRE NOISETTE ET LEGUMES DE LA REGION  
CHF 32.00

 BLANQUETTE DE VOLAILLE DU CANTON DE VAUD ET LEGUMES  
(SUTERVIANDE, VILLENEUVE)  
CHF 26.00

FILETS DE DAURADE, SAUCE CHIMICHURRI  
ET LEGUMES DE LA REGION  
CHF 30.00

 GNOCCHI AU PESTO ET ROQUETTE  
TOMATE CERISE ET MOZZARELLA  
CHF 22.00

BURGER DE LA SEMAINE ET FRITES  
CHF 21.00

LE PLAT DU JOUR  
CHF 19.00

 LE PLAT DU JOUR VEGETARIEN  
CHF 19.00



#### LES DESSERTS :

CHOIX DE GLACE ET SORBET CHF 3.50 (BOULE)

PANNA COTTA DU MOMENT CHF 9.00

TARTELETTE A LA RAISINEE DE LA RÉGION CHF 9.00  
DESSERT DU JOUR CHF 6.00

#### PROVENANCE :

VOLAILLES VD : SUTER VIANDES

VIANDES VD : SUTER VIANDES

BŒUF : BIANCHI, ST-PREX

POISSON ET CRUSTACES : BIANCHI, ST-PREX

LEGUMES ET FRUITS : RODUIT SA (STOLL A YVERDON, LEGUFRAIS A OPPENS, BISCOTTE VINZEL, ...)

CHAMPIGNONS : STADLER CHAMPIGNONS, AIGLE

DEMANDEZ-NOUS LA LISTE DES ALLERGÈNES !

