

CARTE D'AUTOMNE

NOS ENTRÉES

Salade verte	CHF 7.-
Salade mêlée.....	CHF 9.-
Salade de quinoa vaudois et son œuf parfait <i>Pesto de roquette et espuma au gruyère</i>	CHF 10.-
Crème de carotte aux graines de tournesol grillées <i>Et son Eringyï poêlé</i>	CHF 10.-
Velouté de céleri rôti <i>Émulsion au lait</i>	CHF 8.-

NOS PLATS

Entrecôte parisienne de bœuf <i>Duo de beurre (tomates et noisettes), frites et légumes</i>	CHF 36.-
Blanquette de veau au citron et poivre de Sichuan <i>Riz et légumes</i>	CHF 29.50
Pavé de saumon en croute de chia <i>Sauce Nantua gratinée aux éclats de noix, riz et légumes</i>	CHF 28.50
Vol au vent de champignons	CHF 24.-
Burger de la semaine, frites	CHF 21.-

NOS DESSERTS

Mousse bavaroise aux poires de la région <i>Petite meringue</i>	CHF 9.-
Glaces et sorbets <i>Vanille, café, chocolat, Framboise, citron, mangue</i>(la boule)	CHF 3.50



Établissement certifié « Vaud Oenotourisme »

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes !

PROVENANCES :

BŒUF : SUISSE

VEAU : SUISSE, VD

SAUMON : NORVÈGE

TVA : 7.7% INCLUS