



La carte du moment

Entrées

Salade mêlée de saison.	CHF 10.00
Salade de dent-de-lion, oeuf parfait, croutons dorés et lardons. (Seul ou à partager)	CHF 19.00
Terrine du moment de l'ami Greg, toast grillé et sa petite salade fraîcheur.	CHF 18.00
Cochon laineux façon By Steph.	CHF 23.00
Tomme fraîche panée de Puidoux façon FEVI.	CHF 25.00



Plats

Le Swissburger 180g, pain feuilleté, confits d'oignon, tomates rôties et frites fraîches.	CHF	23.00
Porc croustillant, à la façon de nos auberges, et son rösti fondant.	CHF	32.00
Caille farcie au saucisson vaudois de nos régions, rösti fondant.	CHF	30.00
Faux filet de bœuf suisse, frites fraîches.	CHF	42.00
Pêche du moment et sa polenta tessinoise juste snackée.	CHF	34.00
Tajine de légumes safran et son duo de quinoa suisse, émulsion végétale.	CHF	27.00



Desserts

CHF 12.00

Fondant au chocolat.

Café gourmand.

Assortiment de sorbets.

Baba au rhum.

Les délices de Greg, variation de fromages fermiers.

Tarte du moment.

Tous les prix s'entendent taxes et service compris.

Sur demande, nos collaborateurs vous informent volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Origine des viandes et poissons

Volaille	Forel- Vaud
Agneau Heidschnuch	Puidoux- Vaud
Veau	Suisse
Porc laineux (Jambon cru)	Puidoux-Vaud
Truite fumée	Vaud
Truite rose M. Guibert	Chamby Vaud
Oeuf de Chaubert	Puidoux-Vaud
Lait frais	Puidoux
Les Huiles à coques	Moulin de sévrery
Charcuterie	Vaud
Légumes et fruits	Léonard Capt et Roduit
Épices	Pascal du Mont
Pain Locatelli	Cugy
Caille	Vaud
Bœuf de Sébastien Chevalley	Puidoux -Vaud
Mont d'Or Daniel Magnenat	Vallée de Joux
Truffe	Cossonay Vaud
Agrumes Niels Rodin	Borex- Vaud