



## Menus du jour

Du 15 au 18 septembre 2020

### Entrée de la semaine

Salade ou velouté du jour

---

### Plats de la semaine

#### Mardi

Petit salé, saucisse à la plancha, lentilles avec lard, carottes et oignons.

#### Mercredi

Bavette de bœuf grillée, sauce béarnaise, pommes de terre rissolées et légumes.

#### Jedi

Tranche panée de dinde et salade de pommes de terre aux herbes.

#### Vendredi

Filets de perches, sauce tartare maison et frites

CHF 25.-

---

### Dessert de la semaine

Crème brûlée

Plat	CHF 18.00 TTC
Entrée + plat ou plat + dessert	CHF 23.50 TTC
Entrée + plat + dessert	CHF 28.50 TTC

---

### Les Crus au verre (1dl)

Septembre 2020 : La Côte AOC

#### Blancs

Cave de la Côte, Morges Vieilles Vignes, Chasselas	CHF 4.50
Domaine Henri Cruchon, Altesse	CHF 7.50
Domaine de la Colombe, Amédée, Savagnin Blanc	CHF 9.50

#### Rosés

Cave de la Côte, Œil de Perdrix, Les Chaumes, Pinot Noir	CHF 5.00
--	----------

#### Rouges

Domaine de La Harpe, Soleil rouge, Pinot Noir	CHF 6.00
Château Henri Cruchon, Nihilò nature, Pinot Noir, Gamay, Gamaret	CHF. 7.50
Les Frères Dutruy, Assemblage Les Romaines, Gamaret, Garanoir, Gamay, Pinot Noir	CHF 7.50



## La carte du moment

### Entrées

Salade gourmande ensoleillée de saison.	CHF	14.00
Velouté onctueux de Butternuts accompagné de noix torréfiées et son filet d'huile de noix By Aclens.	CHF	16.00
	CHF	21.00
Cochon laineux de Puidoux avec toast de pain pita, accompagné de sa sauce au fromage frais et ses épices.	CHF	23.00
Poêlée de champignons des bois, œuf parfait de Mr Chaubert et son espuma au vin blanc		

### Plats

Le Swissburger du Chef (180g), avec son pain cuchaule de notre boulanger, compotée d'oignons, tomates cœur de bœuf rôties, fromage du fermier et frites lunaires	CHF	35.00
Caille farcie au saucisson Vaudois, tiédi de pommes de terre des champs écrasées aux herbes fraîches.	CHF	33.00
Pièce de bœuf suisse grillée avec son jus réduit et les frites Lunaires.	CHF	38.00
Pêche de nos lacs Suisse, riz sauvage parfumé d'huile au thym et romarin de notre potager.	CHF	36.00
Légumes du Chef avec son accompagnement et l'huile au thym et romarin.	CHF	25.00
Tartare de bœuf suisse: En entrée :100gr, mesclun et pain toasté	CHF	18.00
En plat : 200gr, mesclun, pain toasté et frites lunaires	CHF	36.00
<b><u>Pour les enfants</u></b> (moins de 12 ans)	CHF	15.00

P'tit Swissburger du Chef et frites - 1 boule de glace ou sorbet au choix.

Tous nos plats sont servis avec une poêlée de légumes de saison.



## **Desserts**

Tarte du moment.	CHF 9.00
Sorbet/Glace ou 1 boule arrosée.	CHF 9.00
Dessert du jour.	CHF 9.00
Moelleux au chocolat avec la glace ou le sorbet de votre choix.	CHF 12.00
Meringue maison, glace vanille et raisinée By ACLENS.	CHF 10.00
Sélection de fromages.	CHF 12.00

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, poissons et autres produits

---

Volaille		Forel- Vaud
Agneau Heidschnuch		Puidoux- Vaud
Veau		Suisse
Porc laineux		Puidoux-Vaud
Sandre		Neuchâtel
Œuf de Chaubert		Puidoux-Vaud
Les huiles à coques		Aclens
Charcuterie		Vaud
Légumes et fruits	Léonard Capt et Roduit	
Pain gourmand		Aclens
Cochon rose		Puidoux-Vaud
Bœuf	Sébastien Chevalley	Puidoux -Vaud
Fromage	Gregoire Jeauffre	Puidoux -Vaud
Fromage	Mr Baudet	Gollion
Agrumes	Niels Rodin	Borex- Vaud
Fruits de saison		Le Mont-sur-Lausanne
Saumon Swiss Lachs		Grisons