



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.

Jeudi

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
Poireaux en vinaigrette, truite fumée, légumes croquants et grenade fraîche	CHF	18.00
Tomates colorées et mozzarella 100% bufflonne de Gollion, huile douce	CHF	21.00
Poêlée de champignons, œuf parfait de Mr Chaubert et émulsion au vin blanc	CHF	23.00

Plats

Le Swissburger du Chef (180g), pain cuchaule, compotée d'oignons, tomates rôties, fromage fermier et frites lunaires	CHF	35.00
Caille farcie au saucisson Vaudois, tiédi de pommes de terre écrasées aux herbes fraîches.	CHF	33.00
Pièce de bœuf suisse grillée et frites lunaires	CHF	43.00
Pêche du moment et riz sauvage, huile au thym et romarin	CHF	36.00
Assiette végétarienne de saison	CHF	25.00
Tartare de bœuf :		
En entrée :100gr, mesclun et pain toasté	CHF	18.00
En plat : 200gr, mesclun, pain toasté et frites lunaires	CHF	36.00

Pour les enfants (moins de 12 ans) CHF 15.00

Swissburger et frites - 1 boule de glace.

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



Desserts

Tarte du moment	CHF 9.00
Sorbet/Glace	CHF 9.00
Dessert du jour	CHF 9.00
Moelleux au chocolat et glace au 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
Perches		Vaud
Sandre		Neuchâtel
Œuf de Chaubert		Puidoux-Vaud
Lait frais		Puidoux
Les huiles à coques		Moulin de Sévrery
Charcuterie		Vaud
Légumes et fruits	Léonard Capt et Roduit	
Épices		
Pain Locatelli	Pascal du mont	Cugy
Cochon rose		Puidoux-Vaud
Bœuf	Sébastien Chevalley	Puidoux -Vaud
Fromage	Gregoire Jeauffre	Puidoux -Vaud
Fleur de Courgette		Le Mont-sur-Lausanne/Romanel
Agrumes	Niels Rodin	Borex- Vaud
Fruits de saison	Henny Fruit	Le Mont-sur-Lausanne
Saumon Swiss Lachs		Grisons