



Menus de la semaine

Du 27 au 30 octobre 2020

Entrée de la semaine

Salade ou soupe du jour

Plats de la semaine

Mardi

Épaule d'agneau confite aux épices et sa polenta onctueuse

Mercredi

Bœuf Stroganov avec son riz basmati et poêlée de légumes de saison

Jeudi

Plat de Grand-Maman :

Tête de veau traditionnelle avec sa fameuse sauce gribiche maison

Vendredi

Filets de perches meunière accompagnés de notre fameuse sauce tartare maison et ses pommes frites

Dessert de la semaine

Panacotta vanillée maison et sa compote de pommes du village.

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) Octobre 2020 : Chablais AOC

Blancs

Cave des Rois, Villeneuve Grand Cru, Chasselas	CHF 5.50
Bernard Cavé, Coteaux de Verschiez, Ollon Grand Cru	CHF 6.50
Domaine de la Baudelière, Aigle Grand Cru, Riesling	CHF 9.50

Rouges

Domaine Diserens, Les Moines, Terra Solis, Cabernet Merlot	CHF 10.50
Domaine de la Pierre Latine, Rouge de rouges, Diolinoir, Gamay, Merlot, Pinot Noir	CHF 12.00



La carte du moment

Entrées

Salade gourmande automnale de saison.	CHF	14.00
Velouté onctueux de Butternuts accompagné de noix torréfiées, quenelle de crème fouettée et son filet d'huile de noix By Aclens.	CHF	16.00
Cochon laineux de Puidoux avec toast de pain pita accompagné de sa sauce au fromage frais et ses épices.	CHF	21.00
Poêlée de champignons des bois, œuf parfait de Mr Chaubert et son espuma au vin blanc.	CHF	23.00
Terrine gourmande en duo de sanglier et cochon blanc de Greg, accompagné de son toast doré est sa compotée d'oignons rouges et vinaigre balsamique.	CHF	22.00

Plats

Le CHASS'Burger du Chef (180g), avec son pain cuchaule de notre boulanger, compotée d'oignons, choux rouges aux airelles, fromage du fermier et NOS fameux spätzli maison.	CHF	38.00
Civet de sanglier accompagné de son écrasée de pommes des champs et ses légumes chasseur.	CHF	42.00
Selle de chevreuil assortie de sa traditionnelle garniture chasse et NOS fameux spätzli maison.	CHF	48.00
Pièce de bœuf suisse grillée avec son jus réduit et les frites lunaires.	CHF	38.00



Pêche de nos lacs, 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

Pour les enfants (moins de 12 ans) CHF 15.00

P'tit Swissburger du Chef avec pain feuilleté et sa viande de bœuf et frites.

1 boule de glace ou sorbet au choix.



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
Le bolet By Steph le pied dans les marrons.	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
Veau		Suisse
Porc laineux		Puidoux-Vaud
Sandre		Neuchâtel
Oeuf de Chaubert		Puidoux-Vaud
Les huiles à coques		Acles
Charcuterie		Vaud
Légumes et fruits	Léonard Capt, Roduit,	Acles
Pain gourmand		Acles
Bœuf		Puidoux -Vaud
Fromage		Puidoux -Vaud
Fromage	Grégoire Jeauffre	Gollion
Agrumes	Mr Baudet	Borex- Vaud
Fruits de saison	Niels Rodin	Le Mont-sur-Lausanne
Saumon « Swiss Lachs »		Grisons