












## ENTRÉE

Salade mesclun aux graines Vinaigrette à l'huile de chardon	 	6.-
Velouté de saison	 	5.50
Anti-pasti de légumes grillés, saladine	 	10.-
Avec jambon cru		16.-
Trio de tomates cherry & burratina au pesto et sbrinz d'alpage	  	18.-
Ravioles gambas ricotta, épinards, pignons & sauce homardine		15.- 24.-
Duo de truite en carpaccio, sauce coco-agrume & saladine		21.-
Bruschetta campagnarde à la viande séchée de boeuf maison		12.-

## PLAT PRINCIPAL


Courgette farcie au quinoa, légumes confits & chips de sbrinz d'alpage	 	18.-
Pavé de saumon "Swiss Alpine Fish" sauté mi-cuit, sauce vierge		30.-
Filet d'omble poché sauce noisette passion, purée de petits pois	 	38.-
Magret de canard rôti basse température au miel d'abeilles noires & jus corsé	 	29.-
Pavé de filet de rumpsteak de boeuf façon roastbeef, réduction de pinot noir		32.-



Tous nos plats sont servis avec des légumes de saisons & à choix:

Pommes duchesse - Riz pilaf 

Tagliatelles

Gnocchi à la farine Bona CHF 2.-  

 Les Presidi sont des projets de Slow Food destinés à protéger les petites productions de qualité réalisées selon des méthodes artisanales traditionnelles

 sans gluten  végétarien

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

## Nos engagements



L'Alliance des Chefs est un réseau de cuisiniers et de cuisinières du monde entier, qui défendent la biodiversité et soutiennent ainsi la production et l'agriculture locales.



«Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».



Pour l'apéro : Spritz du Léman CHF 10.-  
avec le mousseux à Mélanie Weber, vigneronne à Cully

## POUR LES PETITS GOURMANDS (- de 10 ans)

C'est avec plaisir que nous servons nos plats de la carte en portion adaptée 50% du prix

Pâtes sauce tomate  8.-  
comme à la maison

Entrecôte de boeuf (100gr) 15.-  
beurre aux herbes du jardin

## Boissons

Nos bonbonnières à volonté 5.-  
Eau aromatisée & thé froid maison

Eau minérale Valser 5dl 5.50

Eau minérale Valser 1lt 8.50

Au verre (2dl) 4.-  
Eau aromatisée maison - Limonade - Jus de pommes VD

Bière du Jorat (33cl)

La Vaudoise 6.50

La Nati 5.50

La Blanche 6.-

## Les vins de nos artisans Vaudois

### Les blancs

Burignon, Saint Saphorin, 7dl Domaine Christophe Francey à Chexbres 47.-

Chant des Resses, Chablais AOC 7dl AVY - artisans vigneron Yvorne 38.-

Aigle Les Murailles, AOC Chablais 7dl Badoux Vins à Aigle 58.50

Chasselas sur lie 7dl Domaine la Crosettaz à Gilly 39.-

Les Luges 7dl Calamin Mélanie Weber à Cully 47.-

Doral, collection Expression, La Côte AOC 7dl Cave Cidis à Morges 38.-

### Les rosés

Badoux 1908, AOC 7dl Badoux Vins à Aigle 38.-

Château d'Auvernier 7,5dl, Œil de Perdrix de Neuchâtel 47.-

Pas Vaudois mais... parce que c'est le préféré de la cheffe

### Les rouges

Garanoir, La Côte AOC 7dl, collection Expression Cave Cidis à Morges 44.50

Merlot, « Les Communaux », barrique 7dl Mélanie Weber à Cully 73.-

Garanoir, gamaret "Le Désir Noir" 7dl Domaine la Crosettaz à Gilly 44.50

Métis rouge, Saint Saphorin, pinot noir, gamay, gamaret, garanoir 7dl 47.-  
Domaine Francey à Chexbres

Magnus Corpus, Label vigne d'or 57.50

Gamaret, garanoir, cabernet franc, diolinoir  
Chablais AOC - fût de chêne 7dl AVY - artisans vigneron Yvorne

Nos désirées 5dl CHF 24.-

Les Blonnaisses, chasselas Mélanie Weber à Cully

Œil de Perdrix, Chablais AOC AVY Yvorne

Au verre 1dl CHF 5.-

Métis rouge, Saint Saphorin, pinot noir, gamay, gamaret, garanoir  
Domaine Francey à Chexbres

Tous nos prix sont TVA 7,7% incluse

Boeuf- Ropraz VD Production maison - Suisse / Jambon cru - Suisse / Canard - France / Truite & omble Chamby VD / Gambas - Vietnam AFC / Carcasse homard - Canada/USA FAO 21