



### La formule Terroir

Entrée & plat OU plat & dessert : 42.00 CHF

Menu complet : 52.00 CHF

<b>Entrées</b>	<b>10.50 CHF</b>
Velouté de potiron aux éclats de châtaignes Salade du vignoble (L/V) Terrine de marcassin à l'armagnac, baies de genièvre et confiture d'oignons Cassolette de champignons des sous-bois, feuilleté aux graines de pavot et sésame	
<b>Plats</b>	<b>36.00 CHF</b>
Civet de sanglier tradition aux marrons Garniture saint Hubert, Spätzli Médaillons de cerf aux aïelles et jus de chasse Garniture saint Hubert, Spätzli Ravioles de légumes aux champignons des sous-bois (V) Purée de topinambour et morilles farcies Poêlon de rösti valaisan, lard sec et œuf au plat Dos de saumon de Norvège fumé au bois de pécan (L/G) Pommes persillées, légumes	
<b>Desserts</b>	<b>12.00 CHF</b>
Planche de fromages de pays Buffet de desserts ou choix dans la carte des desserts	
Supplément sorbet arrosé	<b>4.00 CHF</b>

### Le menu du jour

(servi le midi du lundi au vendredi)

Velouté de potiron ou salade du vignoble

\*\*\*

Suggestion du jour

\*\*\*

Fromage OU buffet de desserts OU coupe glacée (2 boules)  
OU sorbet arrosée (supp. 4.00 CHF)

Menu complet : 36.00CHF

Entrée et plat OU plat et dessert : 28.00 CHF

Plat : 21.00 CHF

(servi le soir également)

G : SANS GLUTEN

V : VEGETARIEN

L : SANS LACTOSE

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

Provenance des viandes et poissons :

Bœuf/veau/porc/volaille : Suisse, France - Cheval : Argentine, Canada

Sanglier/cerf/chevreuil : Allemagne, Nouvelle Zélande, Union Européenne

Perche : Irlande - Saumon : Norvège - Lotte : France/Atlantique

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00. Prix en francs suisses, TVA et service inclus.



## La carte

CHF

### Entrées

Trilogie de foie gras « fait maison » (G) Figs et jus de sureau	21.00
Fricassée de caille rôtie aux raisins et champignons des bois (L/G) Réduction de Syrah du Valais à l'échalote, poire à Botzi	19.90
Salade automnale au magret de canard fumé, foie gras et gésiers confits*	18.90
Feuilleté de chèvre chaud, bouquet de mesclun	14.50
<b>Tartare de bœuf traditionnel fait maison (L/G)</b>	<b>16.50</b>
<b>Tartare de bœuf au parmesan et canneberges (L/G)</b>	<b>16.50</b>

### Plats

<b>Tartare de bœuf traditionnel fait maison, pommes frites* (L/G)</b>	<b>36.00</b>
<b>Tartare de bœuf au parmesan et canneberges, pommes frites* (L/G)</b>	<b>36.00</b>
Swiss-burger au lard grillé, oignons frits et fromage suisse	25.00
<b>Faux-filet de bœuf rassis 220gr, beurre café de Paris, (G)</b>	<b>44.00</b>
<b>Pommes frites*</b>	
Noisettes de chevreuil, sauce poivrade Garniture saint Hubert, Spätzli	39.00
<b>Filets de perches frais d'Irlande dorés, émulsion de beurre au citron vert (G)</b>	<b>38.00</b>
<b>Pommes frites* et épinards frais</b>	
Fricassée de lotte au vin rouge du Valais Pommes persillées et légumes	31.00
Tagliatelles Aux champignons des bois et crème fraîche	21.00
Sauce bolognaise	22.00
Sauce tomate fraîche (L/V)	19.00

G : SANS GLUTEN

V : VEGETARIEN

L : SANS LACTOSE

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

### Les planchettes

Viande séchée de cerf	19.50	Charcuterie & Fromages	24.00
Fromages suisses	12.00		
Charcuterie (viande séchée de cerf, jambon cru de marcassin, lard sec du Valais, saucisson de cheval)			22.00

### Le coin des enfants

Nuggets* de poulet, pommes frites*	12.00
Filets de perches au beurre citronné, pommes frites*	16.00
Hamburger maison junior, pommes frites*	12.00
Tagliatelles à la napolitaine	9.00

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00. Prix en francs suisses, TVA et service inclus.



CHF

### Les desserts

Buffet de desserts et de gourmandises sucrées	12.00
Cygne du Léman glacé à la lie de vin de Lavaux, Golden et raisins macérés (2 boules de glace à la lie de vin de Lavaux, crème fouettée sauce caramel et meringue)	12.00
Coupe Danemark (3 boules de glace vanille*, crème fouettée, chocolat chaud)	12.00
Coupe glacée La Côte (3 boules de glace à la Lie de vin de Lavaux, crème fouettée, sauce caramel)	12.00
Coupe Québécoise (3 boules de crème glacée à l'érable, cidre de glace, pépites d'érable, crème fouettée)	12.00
Coupe Caramélita (3 boules de crème glacée caramel*, crème fouettée, caramel)	12.00
Coupe Saint Hubert (3 boules de crème glacée à la noix, crème fouettée, caramel)	12.00
Sorbets et glaces, parfums à choix (la boule) <u>Artisanal</u> : Glace à la lie de vin de Lavaux, crème glacée à l'érable, Glace vanille, et 2 sorbets « fait maison ». <u>Glacé*</u> : caramel, pistache, chocolat, fraise, moka, noix. <u>Sorbet*</u> : framboise, citron vert, abricot, cassis, pomme, poire.	3.50
Glaces et Sorbets arrosés (2 boules) <u>Vaudois</u> : glace à la lie de vin de Lavaux et eau de vie de raisins <u>Valaisan*</u> : sorbet abricot et abricotine <u>Canadien</u> : crème glacée à l'érable et sortilège <u>Williamine*</u> : sorbet poire et williamine <u>Colonel*</u> : sorbet citron et vodka <u>Calvados*</u> : sorbet pomme et calvados <u>Général*</u> : glace vanille et whisky	16.00

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"



**"Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) 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), Gastro suisse, la semaine du goût et Slow Food.**