

## LA SÉLECTION SWISS WINE :

CHF/dl / Bout

### Les Blancs

#### 1 Altesse Gd Cru Blanc Ch. de Trévelin 2017

7.00 46.00

Ce cépage rare n'est pratiquement cultivé qu'en Savoie française et sur l'arc Lémanique. Les Savoyards l'appellent souvent « Roussette » car les raisins ne sont mûrs que quand ils ont pris une teinte rousse. Robe or paille, nez aromatique complexe de fleurs blanches, citron confit et mangue, la bouche offre des fragrances fruitées intenses de zeste d'agrumes et d'épices, il accompagnera merveilleusement bien les terrines, plats végétariens, poissons du lac, viande blanche, et fromages.

#### 2 La Jouvence Merlot Vaudois Blanc de Noir 2018

7.00 47.00

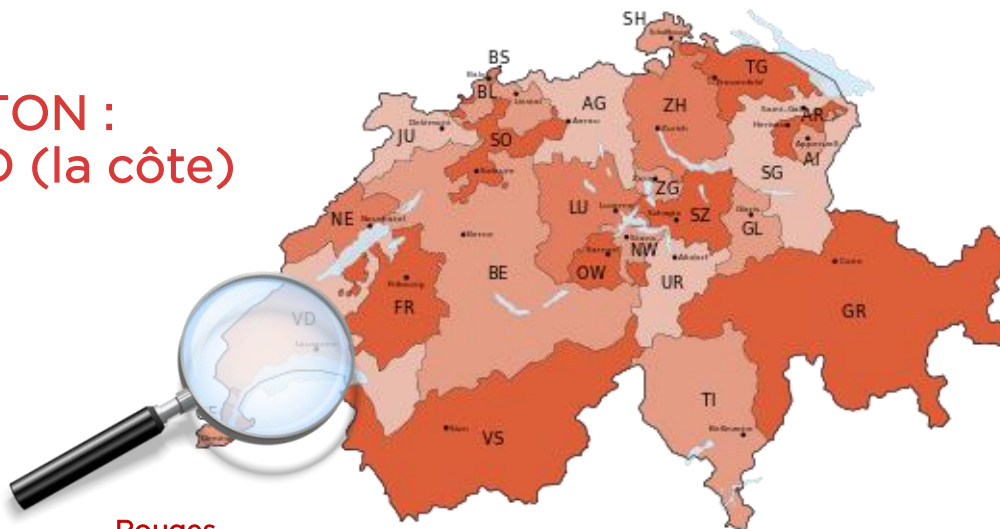
Depuis de nombreuses années une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble des domaines Montet, Châtelard et Crochet. Robe jaune pâle aux reflets ambrés. Le bouquet offre de délicates senteurs florales, épicées et fruitées (mandarine, mangue, et pêche de vigne). La bouche est tonique, avec beaucoup de fraîcheur. Il s'accommodera parfaitement bien avec des charcuteries, viandes grillés, poissons et crustacés.

#### 3 Johanniter Dom. La Capitaine 2017

8.00 54.00

Cépage résistant aux maladies issu du croisement du Pinot Gris, du Chasselas, du Riesling et du Seyve-Villard (vieux cépage français de la Drôme). Avec des grappes compactes de taille moyenne, il nous gratifie d'un vin légèrement aromatique (pêche, citron, légèrement épicé). Et d'une belle longueur en bouche. Ce vin est fruité et aromatique, idéal pour l'apéritif ou pour accompagner une fondue, poisson, fruits de mers, mets asiatiques.

CANTON :  
VAUD (la côte)



### Les

### Rouges

#### 4 Pinot Noir BIO bourgeon Château Pictet-Lullin 2018

6.00 39.00

Situé dans un coteau dominant le Léman, face au Mont Blanc, le Château Pictet-Lullin jouit d'une situation géographique privilégiée. Ce beau terroir produit des vins de grande qualité dotés d'une belle personnalité. Le domaine est cultivé en biodynamie et est officiellement certifié bio. Robe pourpre, légèrement violacée. Nez de fruits rouges et noirs, cerise et griotte en tête. En bouche ces mêmes arômes sont relayés par des parfums de fraise des bois, réglisse et épices avec de légères notes torrifiées. Il est le partenaire idéal pour une grande variété de mets, tels que terrines, pâtés, côte de bœuf, agneau, caille, champignons, et fromages doux.

#### 5 Merlot 1<sup>er</sup> Gd Cru Dom. De Crochet 2015

8.50 57.00

Vin issu d'un Domaine de 10 ha, pionnier en terre Vaudoise par la diversité de son encépagement. Une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur le domaine depuis de nombreuses années. Suivi parcellaire des maturités pour le choix de la date de récolte, rendements limités à la vigne. Sa robe est d'un grenat profond, une belle expressivité aromatique, le nez évoque des notes de poivre blanc, cèdre et réglisse sur des senteurs fraîches de fruits noirs, entrelacées de minéralité. La bouche est dense avec une belle richesse, il se mariera parfaitement bien avec un gigot, du bœuf mariné, champignons, tel que la truffe.

#### 6 Malbec Dom. La Capitaine (Collection Agénor) 2015

11.00 76.00

Appelé Malbec en Argentine, au Chili et à Bordeaux ou Côt dans d'autres régions de France. C'est un cépage généreux nécessitant une taille courte afin de limiter la production. Plus tardif que le Chasselas, il ne faut pas être pressé à la vendange afin de récolter des raisins de haute qualité. Elevé 1 année en barrique de chêne français, il nous gratifie de vins foncés avec des notes fruitées et épicées de laurier, de mûre, de cerise et groseille. Il accompagnera très bien une pièce de bœuf braisée, côtelettes ou rack d'agneau, et fromages.

## LA SÉLECTION DE LA REGION

Nos vins au verre (1dl) de notre région « La Côte » en 3 couleurs

Blanc : Chasselas « Desbiolles »	5.50	35.00
Blanc : Kerner de Claude Bezuchet à Founex	7.50	48.00
Rosé : Rosé de gamay de la Doye les frères Dutruy <b>bio Suisse</b>	5.20	34.00
Rouge : Gamay Dom. De la Croix Yvan & Veronica Parmelin <b>bio Suisse</b>	6.00	38.00
Rouge : Pinot noir « Les Fancous »	6.50	42.00

# FORMULE TERROIR

Entrée & plat OU plat & dessert  
42.00  
Menu complet  
53.00

Saladine de saison (V/L)

Gaspacho de tomate au basilic, espuma de mozzarella di Bufala et poudre d'olives noires (V,G)

Saumon du Tessin mariné aux herbes fraîches huile vierge aux câpres, pain croustillant et eau de tomates, caviar de courgettes (L)

Croustillant de chèvre au poivre noir, figes rôties au vinaigre balsamique

Gravlax de bœuf, sablé à l'olive noire, crème légère au raifort et fruits rouges

Entrées 10.50

## ENTREES

Emietté de crabe au gingembre et citron vert, guacamole d'avocat acidulé et écume de pamplemousse (G) 20.50

Tarte fine de légumes grillés à la fleur de sel, tomates confites et caviar d'aubergines, mozzarella di Bufala, jeunes pousses au vinaigre de bonite 18.00

Tartare de bar à l'estragon et citrons confits, gelée de granny Smith, chantilly aux algues (G) 23.00

Salade du moment (V/L) 14.00

Tartare de bœuf au parmesan (G) 16.50

## PLATS

Fricassée de perches du Valais façon meunière Frites croustillantes, légumes du moment (G)

Bavette de bœuf grillée, sauce béarnaise maison, farandole de légumes (G)

Ravioles d'artichauts, bouillon barigoule au thym frais, fines lamelles de magret de canard fumé par nos soins (L)

Poitrine de porc longuement confite et snackée, jus de marinade, pommes de terre écrasées à la ciboulette (G,L)

Ravioles d'aubergines, caponata de légumes du soleil, bouillon ratatouille (V,L)

Plats 36.00

Tartare de bœuf au parmesan, pommes frites (G) 36.00

Swiss-burger au lard grillé, oignons frits et fromage suisse 25.00

Entrecôte parisienne « Swiss Black Angus », sauce béarnaise maison, pommes frites (G) 44.00

Secreto de porc ibérique mariné au miel et sauce soja, pommes de terre écrasées à la ciboulette, légumes du moment (G/L) 42.00

Vitello tonnato, pommes frites, saladine de mesclun au vinaigre de miel de thym (G) 39.00

Filets de perches frais, émulsion de beurre au citron vert, pommes frites et épinards frais (G). 39.00

Mi-cuit de thon Albacore snacké à la fleur de sel, caponata de légumes du soleil, tapenade d'olives noires, copeaux de parmesan (G) 37.00

Queues de langoustines, nage de coriandre, salpicon de mangue et concombre au yuzu (G/L) 43.00

Penne 22.00

- Sauce bolognaise

- Sauce pesto (V) 21.00

## FROMAGES & DESSERTS

Planche de fromages de pays	12.00
Café gourmand	12.00
Panna Cotta crémeuse, coulis d'abricots du Valais acidulé, crumble au romarin	11.00
Brownie moelleux au chocolat, crémeux au lait de coco et éclats de pistache	12.00
Nage fraîche de fruits rouges, sirop au thym citronné, glace artisanale à la crème de Gruyère, meringue suisse (G)	13.00
Crème brûlée maison à la fève de tonka	10.00

## GLACES & SORBETS

Coupe Danemark	12.00	Sorbet arrosé (2 boules & 2cl)	16.00
Boule de glace ou sorbet vanille, pistache, moka, fraise, chocolat abricot, citron, poire, pomme parfum du moment	3.50	Valaisan* : sorbet abricot & abricotine Williamine* : sorbet poire & williamine Colonel* : sorbet citron & vodka Calvados* : sorbet pomme & calvados Général* : glace vanille & whisky	

## LES PETITS GASTRONOMES

Nuggets de poulet, frites	12.00
Filets de perches, pommes frites	16.00
Hamburger maison junior pommes frites	12.00
Penne à la napolitaine	9.00

## LES PLANCHETTES A DECOUVRIR

Viande séchée de cerf	19.50
Fromages suisses	12.00
Charcuterie Viande séchée de cerf, jambon cru de marcassin, lard sec du Valais, saucisson de cheval	22.00
Charcuterie et fromages	24.00

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. »

Provenance des viandes et poissons :

Canard : France - Agneau : Suisse - Volaille : Suisse - Bœuf : Suisse, France - Veau : Hollande - Porc : Espagne  
Langoustine : Danemark - Bar : France, Grèce - Thon : Océan indien, Sri Lanka - Perche : Pologne, Estonie, Suisse

« 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. »