

LA SÉLECTION SWISS WINE

LES 3 LACS

CHF/dl

Les Blancs

1 Chardonnay les grands terroirs Boris Keller 2016 7.50
Cépage de réputation mondiale, il a trouvé un terroir propice pour un grand vin, puissant et élégant, élevé en barrique de chêne français, il accompagne magnifiquement poissons, viandes blanches et fromages au lait cru.

2 Traminer Javet & Javet Vully 2016 8.50
Expressif, nez exubérant de pétales de rose, litchi, sec en bouche, blanc corpulent et aromatique issu du cépage Savagnin Rose aromatique, il accompagne poissons crus, tartares, desserts à base de fraises.

Les Rosés

3 Perdrix blanche Boris Keller 2016 7.50
Issu d'un cépage Pinot Noir par cuvaison plus courte que l'œil-de-Perdrix, vin rosé typique de Neuchâtel, accompagne avec raffinement apéritifs, poissons et fromages.

4 Œil de Perdrix Château d'Auvernier 2016 8.00
Robe saumonée, nez de framboise, vif, Issu de cépage Pinot Noir, par cuvaison courte, généralement une nuit, vin typique neuchâtelois, il accorde aussi bien les amateurs de poissons que de viandes, grillades et mets exotiques également

Les Rouges

5 Pinot noir Barrique Château d'Auvernier 2015 7.50
Vin équilibré, fin, sa robe de rubis intense, arômes de vanille et cassis en font un grand vin. A son avantage avec une volaille, il trouve sa plénitude en accompagnant viande rouge, agneau et chasse.

6 Marra Boris Keller Vaumarcuz 2016 8.00
Cépage rouge élaboré à Changins, très riche et long en bouche, accompagne viande rouge, grillée ou non, chasse et fromages.



L'Apéro Wine & Food

Notre sommelier vous propose de découvrir un **Œil de Perdrix Ch. d'Auvernier** accompagné de verrines pour vous mettre en appétit. (3 verrines au choix et un verre 1dl). 13.00

Nos vins au verre (1dl) de la région en 3 couleurs

- Blanc : Chasselas « Desbiolles » 4.00
- Rosé : Rosé de gamay de la Doye les frères Dutruy 4.50
- Rouge : Pinot noir « Les Fancous » 5.00



La formule Terroir

Entrée & plat OU plat & dessert : 42.00 CHF

Menu complet : 52.00 CHF

Entrées

10.50 CHF

Potage du maraicher (G/V)

Salade du vignoble (L/V)

Salade frisée aux lardons, œuf mollet et croûtons

Carpaccio de poulpe aux petites herbes fraîches, yuzu et vinaigre de riz (L)

Plats

36.00 CHF

Paillard de veau grillé au citron vert, pommes frites et légumes (G)

Suprême de pintadeau rôti sur os sauce vin rouge, polenta noisette

Fricassée de porc au vin rouge de la région des 3 Lacs

Riz noir façon risotto aux gambas et pointes d'asperges (G)

Pavé de saumon légèrement fumé, livèche et caviar d'aubergine, riz vénéré (G)

Desserts

12.00 CHF

Ardoise de fromage

Buffet de desserts

Cygne du Léman glacé à la lie de vin de Lavaux

Le menu du jour

(servi le midi du lundi au vendredi)

Potage ou salade du vignoble

Suggestion du jour

Buffet de dessert OU fromage OU coupe glacée (2 boules)

Menu complet : 36.00CHF

Entrée et plat OU plat et dessert : 28.00 CHF

Plat : 21.00 CHF

(servi le soir également)

La Fondue Bacchus

Faux filet de cheval ou rumsteck de bœuf rassis sur os (nature et fumé) 200g

Bouillon au "Gamay de Founex Les Frères Dutruy" et bouquet d'aromates.

Sauces maison : Ail et fines herbes, ketchup, mayonnaise

Pommes frites fraîches

Bœuf : 46.00 CHF (suppl. 9.00 CHF les 100g) (G/L)

Cheval : 46.00 CHF (suppl. 9.00 CHF les 100g) (G/L)

Bœuf et Cheval : 46.00 CHF (100 gr de chaque) (G/L)

G : SANS GLUTEN

V : VEGETARIEN

L : SANS LACTOSE

Provenance des viandes et poissons : - Bœuf - veau - porc : Suisse - volaille/agneau : Suisse/France
- Perche : Irlande - Gambas : Vietnam - Saumon : Norvège/Ecosse

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

CHF

La carte

Entrées

Céviché de loup de mer à l'avocat, mangue et pistache	18.00
Carpaccio de veau fumé au bois de pécan, basilic et jeunes pousses	18.90
Terrine de chèvre frais et pointes d'asperges, coulis de poivrons rouges (V)	16.00
Morilles farcies à la chair de volaille et ail des ours Sauce crème, échalotes, et épinards frais	21.90
Tartare de bœuf au parmesan et canneberges	16.90

Plats

Tartare de bœuf au parmesan et canneberges, pommes frites	36.00
Swiss-burger au lard grillé, oignons frits et fromage à raclette	25.00
Faux-filet de bœuf rassis sur os 5 semaines, beurre café de Paris, frites	48.00
Sauce morilles supplément	8.00
Tranche de filet de veau braisée aux morilles Polenta noisette, légumes frais	38.90
Filets de perches frais dorés, émulsion de beurre citronné Épinards frais, pommes frites	38.00
Dos de cabillaud royal à la vapeur, lait de coco et combawa (G) Spaghetti n°5	34.00
Poulet thaï au lait de coco	24.00
Chorizo et courgettes	22.00
Tomate et coriandre (V)	19.00

G : SANS GLUTEN

V : VEGETARIEN

L : SANS LACTOSE

Les planchettes

Charcuterie de pays	18.00	Viande séchée artisanale	18.00
Fromages suisses	12.00	Malakoff (1 pièce) , salade	6.50
Charcuterie & Fromages	22.50		

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
Spaghetti à la napolitaine	9.00

Les desserts

Buffet de desserts	12.00
Cygne du Léman glacé à la lie de vin de Lavaux	12.00

Les coupes glacées et sorbets

Danemark (glace vanille, chantilly, chocolat chaud)	12.00
Caramélita (glace caramel, chantilly, chocolat chaud)	12.00
"La Côte" (glace à la Lie de vin de Lavaux, crème fouettée, sauce caramel)	12.00
Les sorbets et glaces, parfums à choix (la boule)	3.50
Le sorbet arrosé (Vaudois, Valaisan, William, Colonel, Calvados, Général)	16.00