

LA SÉLECTION SWISS WINE

SCHAFFHOUSE

- | | CHF/dl |
|---|--------------|
| 1 Riesling-Silvaner 2016, Hallau | 6.50 |
| Avec des arômes d'herbe coupée, de pêche, de fruits exotiques et agrumes, c'est un vin blanc léger et subtil avec un final légèrement épicé. Un vin délicat et féminin qui saura s'accorder à toutes situations. Il accompagne les plats asiatiques légèrement épicés ainsi que les plats de porc et de poulet en sauce. | |
| 2 Pinot Blanc Chardonnay 2016, Hallau | 7.50 |
| Ce vin est élevé en barrique, il est structuré, élégant et harmonieux, belle longueur et raffiné, il accompagne des plats asiatiques, les fruits de mer ainsi que les plats de fromage chauds et froids. | |
| 3 Pinot Noir Spätlese 2016, Hallau | 7.00 |
| Vin ample, tout en profondeur aux arômes de baies rouges confites. Ce vin chaleureux sera le parfait compagnon pour les longues soirées fraîches. Il accompagne les viandes en sauces, grillées, rôties ou braisées (bœuf, agneau, porc, veau). | |
| 4 Pinot Noir, Baumann Weingut, Ruedi Baumann 2014, Oberhallau | 11.00 |
| Ce pinot noir joue dans la cour des grands vins de garde. Une robe d'un rubis intense et profond montre une belle extraction. Le nez offre des notes boisées et d'herbes séchées. Accompagne les viandes blanches (veau, lapin, volailles). Il s'accorde très bien avec les champignons (bolets, morilles) et les risottos | |
| 5 Pinot Noir classique, Ruedi Baumann 2014, Oberhallau | 9.50 |
| D'une grande complexité, ce pinot noir se caractérise par un bouquet ample aux arômes de fruits rouges et d'herbes séchées. En bouche, l'attaque est fraîche et minérale, suivie d'une belle amplitude et d'un final subtilement épicé. Idéal avec de la charcuterie et autres préparations à base de viande (terrine, salaisons, pâtés), viande de porc et poulet grillés. | |
| 6 Cabernet Merlot 2015, Hallau | 9.50 |
| Élevé en barrique, ce vin aux arômes de concentré de groseilles, de grains de café et de poivre vert, connaît un équilibre subtil entre acidité et tannins. Il accompagne les viandes rouges et les plats épicés. | |



L'Apéro Wine & Food

Notre sommelier vous propose de découvrir un **Aagne, Pinot Blanc Chardonnay** 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 « Desbiolles » | 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 Salade du vignoble Lentilles de Sauvigny, saucisson vaudois fumé IGP Œuf cocotte en meurette à la Syrah du Valais	
Plats	36.00 CHF
Cuisse de poulet au pinot noir de Schaffhouse, purée maison Côte de cochon fermier de la région Navarin d'agneau primeur, purée et légumes Célerisotto aux Saint-Jacques fumées et asperges Mousseline de brochet du Léman, bisque de homard cassolette de riz parfumé	
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

Rumsteck de cheval ou 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)

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

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

Provenance des viandes et poissons : - Bœuf - veau - porc : Suisse - volaille/agneau : Suisse/France
- Perche : Irlande - Noix de Saint-Jacques : U.S.A - Saumon: Norvège/Ecosse

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h30. Prix en francs suisses, TVA et service inclus.



CHF

La carte

Entrées

Millefeuille de joue de bœuf, asperges et jeunes légumes Coulis de carottes et coriandre	16.50
Ceviche de pétoncles, piment et maracuja	21.00
Dos de saumon mi cuit fumé au bois de hêtre	18.00
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, beurre café de Paris, frites	48.00
Ris de veau aux morilles, tagliatelles fraîches et légumes	38.00
Filets de perches frais dorés, émulsion de beurre au chardonnay	38.00
Épinards frais, pommes frites	
Filet de daurade en écailles de pommes de terre	34.00
Lait de coco, citronnelle et gingembre, fèves edamame	
Tagliatelles fraîches accompagnées :	
Poulet thai	26.00
Asperges	22.00
Tomate et ail des ours	19.00

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
Tagliatelles 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