

NOTRE CARTE DE SAISON

Pour commencer et petites faims :

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Salade verte</i> – grüner Salat	8.--	
<i>Salade composée selon l'inspiration</i> – gemischter Salat	12.--	
<i>Beignets de Vinzel, salade verte</i> Käsekräpfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat	19.--	26.--
<i>Crème de légumes du marché</i> Gemüsecremesuppe des Tages	11.--	
<i>Entrée de filets de perche meunière, saladine aux agrumes</i>	22.--	
Vorspeise Eglifilets nach Müllerinnenart, Salat mit Zitrusfrüchten		
<i>Terrine campagnarde maison</i> Hausgemachte Terrine	19.--	
<i>Tartare de saumon de Lostallo aux cébettes, salade de fenouil et chips de pain</i>	19.--	
Lachstartar aus Lostallo mit Frühlingzwiebeln, Fenchelsalat und Brotchips		
<i>L'ardoise des spécialités de la région (jambon artisanal du Pays de Vaud saucisson du Sentier, fromage « Burtignon » de la Vallée de Joux, moutarde de raisinet)</i>	22.-	32.-
Platte mit verschiedenen Spezialitäten aus der Region		

Du boucher et de l'éleveur :

<i>Filet de bœuf poêlé, sauce Marchand de vin, crêpes vonnassiennes et légumes de notre maraichère</i>	47. --
Sautiertes Rinderfilet mit Weinreduktion, Kartoffel-Pfannkuchen, Gemüse aus der Region	
<i>Suprême de poulet du Pays aux Morilles spaghetti frais, légumes variés</i>	36. --
Bauernhähnchenbrust mit Morcheln und frischen Spaghetti, Gemüse-Variation	
<i>Tartare de bœuf arrosé selon votre désir pommes frites et toast brioché ou avec des copeaux de boule de Belp</i>	37.--
Rindstartar arrosiert nach Ihrem Geschmack mit Toast und Pommes Frites oder mit Belper Knolle Splittern	
<i>Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison</i>	44.--
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse	

Du poissonnier et du pêcheur

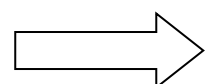
<i>Filets de perche du Lötschberg, sauce à choix pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, crème et persil, légumes du jour</i>	43.--
Eglifilets aus Lötschberg Sauce nach Wahl, Stampfkartoffeln mit Olivenöl, Rahm und Petersilie, Tagesgemüse	
<i>Filet d'omble de Chamby snacké sur son lit de lentilles et asperges vertes</i>	39.--
Kurz sautiertes Forellenfilet aus Chamby auf einem Linsenbeet und grünen Spargeln	
<i>Tartare de saumon de Lostallo aux cébettes, salade de fenouil et chips de pain</i>	37.--
Lachstartar aus Lostallo mit Frühlingzwiebeln, Fenchelsalat und Brotchips	
<i>Poisson de la région en croûte de sel au safran de Münd (2 personnes)</i>	85.--
Fisch aus der Region in der Salz- und Safrankruste zubereitet für 2 Personen	

Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

<i>Spaghetti, sauce tomate ou pesto</i> Spaghetti mit Tomaten- oder Pestosauce	14.50
<i>Escalope viennoise de volaille, fait maison, pommes frites, légumes</i>	16.--
Hausgemachtes Geflügelschnitzel Wiener Art, Pommes Frites und Gemüse	

Pour les becs à bonbons :

<i>Moelleux au chocolat noir, crème anglaise et son sorbet passion (15 minutes)</i>	14. -
Warmer Schokoladenkuchen, Vanille sauce und Passionfrucht sorbet	
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> Crème brûlée mit Bourbon-Vanille	13. --
<i>Salade de fruits frais</i> Frischer Fruchtsalat	12. --
<i>Tarte Tatin</i> Avec sauce vanille - mit Vanillesauce	8. --
avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis	
<i>Tarte ou gâteau du jour</i> Kuchen und Torte nach Tagesangebot	7. -
<i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i>	9.-- / 16.--
Käseteller mit Auswahl der Käseerei Jacques-Alain Dufaux	



NOTRE CARTE DE SAISON

<i>Suggestions de notre Chef (midi)</i>	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Blanc de poulet tandoori, sauce tikka masala, riz basmati et méli-mélo de légumes</i>		21.--
<i>Tournedos de joue de bœuf, pommes fondantes et légumes de saison</i>		23.--
<i>Filet de truite de Chamby, beurre provençal, pommes écrasées et méli-mélo de légumes</i>		24.--
<i>Filet de féra du Lac Léman à la plancha, pommes vapeur et légumes</i>		27.--
<i>Spaghetti frais aux chanterelles, petite salade verte</i>		24.--
<u><i>Desserts de la semaine :</i></u>		
<i>Crêpe façon Suzette et sa crème glacée à la vanille</i>		11.--
<i>Fraises de Vullierens, biscuit huile d'olive, crème vanille et condiment citron</i>		13.--
<i>Rhubarbe pochée, crumble d'amandes, nuage fève Tonka</i>		13.--

Nos crus au verre

<i>Château d'Es-Bons, Chasselas</i>	5.--	35.--	<i>Pinot Noir</i>	6.--	42.--
<i>Grand cru de la Côte</i>			<i>Domaine de Crochet</i>		
<i>Sauvignon blanc</i>	7.--	49.--	<i>Expression, Gamaret-Garanoir</i>	6.50	45.--
<i>Domaine de Terre Neuve</i>			<i>Caves de la Côte</i>		
<i>Les Guérites, assemblage</i>	7.70	54.--	<i>Grande Cuvée Rouge</i>	7.30	51.--
<i>Domaine de la Ville</i>			<i>Cave la Chapelle, Salgesch</i>		
<i>Malvoisie flétrie</i>	9.--	63.--	<i>Notarpanaro</i>	7.--	49.--
<i>Rouvinez</i>			<i>Grand cru de la Côte</i>		
<i>Blanc & Noir</i>	6.50	45.--	<i>Demoiselle de Sociando-Mallet</i>	8.50	59.--
<i>Henri Cruchon</i>			<i>Haut-Médoc</i>		

*Nos plats sont également disponibles à l'emporter
Réservations et renseignement dans nos restaurant ou
Par téléphone au 021.804.87.87*

NOTRE CARTE DE SAISON

<i>Suggestions de notre Chef (soir)</i>	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Mozzarella de bufflonne de Gollion et tomate « Rose de Berne »</i>	19.--	
<i>Asperges blanches du Valais, sauce hollandaise ou vinaigrette</i>	24.--	35.--
<i>Supplément jambon cru</i>		+ 6.--
<i>Entrecôte parisienne aux chanterelles, pommes allumettes et légumes</i>		29.--
<i>Roastbeef froid, pommes frites</i>		28.--
<i>Pavé de sandre du lac Majeur à la plancha, coulis d'écrevisse du Léman</i>		
<i>sur son lit de lentilles et asperges vertes du Valais</i>		41.--
<i>Spaghetti frais aux chanterelles, petite salade verte</i>		24.--
<i><u>Douceurs de la semaine :</u></i>		
<i>Fraises de Vullierens, biscuit huile d'olive, crème vanille et condiment citron</i>		13.--
<i>Rhubarbe pochée, crumble d'amandes, nuage fève Tonka</i>		13.--
<i>Duo de glace maison au lait de bufflonne de Gollion</i>		10.--

Menu Lac (2 personnes)

Mousse de féra fumée du Léman	*
Poisson du Léman en croûte de sel au safran de Münd	*
Dessert à choix	*
Fr. 80.-- par personne	

Menu Mont-Blanc

Une ou deux entrées	*
Un plat principal (Filet de bœuf supplément Fr. 5.--)	*
un dessert (ou plateau de fromages)	*
Fr. 65.-- avec 1 entrée	
Fr. 79.-- avec 2 entrées	

Nos crus au verre

<i>Château d'Es-Bons, Chasselas</i>	5.--	35.--	<i>Pinot Noir</i>	6.--	42.--
<i>Grand cru de la Côte</i>			<i>Domaine de Crochet</i>		
<i>Sauvignon blanc</i>	7.--	49.--	<i>Expression, Gamaret-Garanoir</i>	6.50	45.--
<i>Domaine de Terre Neuve</i>			<i>Caves de la Côte</i>		
<i>Les Guérites, assemblage</i>	7.70	54.--	<i>Grande Cuvée Rouge</i>	7.30	51.--
<i>Domaine de la Ville</i>			<i>Cave la Chapelle, Salgesch</i>		
<i>Malvoisie flétrie</i>	9.--	63.--	<i>Notarpanaro</i>	7.--	49.--
<i>Rouvinez</i>			<i>Grand cru de la Côte</i>		
<i>Blanc & Noir</i>	6.50	45.--	<i>Demoiselle de Sociando-Mallet</i>	8.50	59.--
<i>Henri Cruchon</i>			<i>Haut-Médoc</i>		