

Notre chef Eric Lacaze vous propose ...

Hors-d'œuvre et entrées

<i>Salade verte</i>				8.-
<i>Salade mêlée</i>				12.-
<i>Soupe d'étrilles brûlante</i>				14.-
<i>Les 6 escargots en cassolette</i>				15.-
<i>Les œufs pochés à la bourguignonne</i>				15.-
<i>Os à moelle à la fleur de sel</i>				14.-
<i>Salade de ris de veau au vinaigre de Xérès</i>	<i>entrée</i>	17.-		26.-
<i>Salade de crottin de Chavignol au miel et lard croquant</i>				
	<i>entrée</i>	16.-		24.-
<i>Salade Gourmande (Gésier confit, magret fumé, copeaux de foie gras et raisins secs)</i>				
	<i>entrée</i>	21.-		28.-
<i>Terrine de foie gras de canard compotée de figues séchées et sa brioche</i>				
	<i>entrée</i>	18.-		26.-
<i>Assiette de viande séchée</i>	50 gr	15.-	100 gr	24.-

Provenance des viandes

Bœuf, veau, porc

Suisse, Argentine

Agneau

Suisse, Nouvelle-Zélande

Canard

Suisse, France

TVA 8 % incluse

Les suites

<i>La souris d'agneau braisée au thym et son risotto au basilic</i>				36.-
<i>Le saucisson vaudois aux lentilles</i>				23.-
<i>La choucroute garnie, servie en cocotte</i>				28.-
<i>L'osso bucco de veau à l'orange et foie gras poêlé</i>				35.-
<i>Les pieds de porc au madère, rösti</i>				28.-
<i>Les ris de veau aux morilles</i>				36.-
<i>Les tripes à la milanaise piquantes, pommes nature (caquelon)</i>				27.-
<i>Hachis Parmentier, salade</i>				24.-
<i>La bavette de bœuf à l'échalote</i>				28.-
<i>La langue de bœuf aux câpres, riz</i>				26.-
<i>Le steak de cheval, beurre maison et pommes frites</i>				26.-
<i>Le chateaubriand de filet de bœuf, sauce béarnaise</i>	<i>(min. 2 p.)</i>	<i>p/p</i>		53.-
<i>Le pavé de bœuf aux trois poivres ou sauce à la moelle</i>				
	<i>120 gr</i>	<i>35.-</i>	<i>200gr</i>	<i>45.-</i>
<i>Le tartare de bœuf coupé au couteau, et ses toasts</i>				
	<i>120 gr</i>	<i>29.-</i>	<i>200gr</i>	<i>38.-</i>
<i>Les escalopines de veau au citron vert et basilic</i>				35.-
<i>Minute de filet de bœuf « Stroganoff »</i>				37.-
<i>Les bombes de la Gruyère, avec salade</i>	<i>(min.2 pers.)</i>	<i>p/p</i>		29.-
<i>Les filets de perche meunière, avec salade verte</i>				36.-
<i>La fricassée de crevettes et saumon aux petits légumes</i>				36.-
<i>Quenelle de brochet du Léman sauce « Nantua (attente min. 20 min.)</i>				30.-

Fromages et desserts

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs 13.-

Crème brûlée à l'absinthe 13.-

Soufflé glacé à la Damassine 13.-

Carpaccio d'ananas à la coriandre et sa boule de sorbet 14.-

Tarte au vin cuit 9.-

Tiramisu 13.-

Moelleux au chocolat et aux griottes 16.-

Les gratins soufflés du moment 16.-

Glaces : Vanille, chocolat, cannelle, café la boule 3.70

Sorbets : Citron, framboise,
Ananas, mangue, passion la boule 3.70