



Menu Découverte

Amuse-bouche

Tartare de truite / gingembre / ananas
kiwi / menthe / grenade ◦

Caille farcie / jus truffé / asperges blanches
mousseline de pommes « Ratte » ■

Moelleux au chocolat
sorbet fraise ■

70 chf

Les entrées

Œuf mimosa# ◦ / salade mêlée #■ ◦ / soupe de légumes# 5 chf

Crevettes Calypso / avocat / salade ◦ 11 chf

Cannelloni à la saucisse au chou / sauce « Mornay »
poireau / dentelles au Gruyère de Cottens 15 chf

Asperges blanches en vinaigrette de morilles
sablé à l'ail des ours / roquette poivrée# 19 chf

Les plats

Pavé de saumon rôti / beurre blanc à l'oseille■ 23 chf

Souris d'agneau braisée / olives vertes / citron confit■ ◦ 42 chf

Cœur d'entrecôte de bœuf parisienne au grill
café de Paris ou sauce morilles■ 150g / 36 chf 250g / 45chf

Filets de perche meunière
sauce tartare ou aïoli safrané 150g / 29 chf 250g / 38 chf

**Plats accompagnés de légumes en cocotte
et au choix : pommes écrasées / riz pilaf / frites « maison »**

Spaghetti / pesto rouge / roquette / copeaux de Padano# 18 chf

Véritable spaghetti carbonara...sans la crème... 21 chf

Burger d'agneau / yaourt / concombre
frites / houmous / épices kèbab 24 chf

Tartare de bœuf / classique ◦ ou thaï ◦
frites / beurre / toast / salade 29 chf

Les desserts

Assortiment de trois fromages / chutney de fruits■ 12 chf

Crème brûlée à la vanille■ 9 chf

Cannelés Bordelais / glace rhum-raisins / caramel beurre-salé■ 13 chf

Boules de glace ou sorbet de nos artisans glaciers 5 chf

Glaces : Vanille / stracciatella / spéculoos / café **Sorbets** : Chocolat noir / citron vert / fraise

Les folies de mamie / Vincent Kuonen à Crissier

Végétarien ■ Sans gluten ◦ Sans produits laitiers - TVA 8.1% / 2.6% à l'emporter comprise

Les mets proposés sur cette carte 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), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Provenance des viandes et poissons : bœuf, veau et porc : Suisse / caille : France / agneau : Suisse et Irlande / saumon : Norvège / perches : Irlande ou Estonie / truite : Suisse