



Menu Découverte

- Amuse-bouche

Gravlax de saumon / yaourt citronné
betterave / quinoa / pain noir.■

Veau fumé de sapin / jus à la raisinée
roesti / tombée d'épinards.■

Tarte brûlée / chocolat blanc / pistache
fraises marinées / sorbet framboise

70 chf

Les entrées

- Salade / tomates rouges / mozzarella#.■ 7 chf
Velouté de petits pois / grissini / jambon cru○ 9 chf
Mesclun / asperges vertes / œuf « mayo » #.■○ 12 chf
Gravlax de saumon / betterave / yaourt citronné
quinoa / radis croquant / pain noir 15 chf
Carpaccio de bœuf / roquette au balsamique
copeaux de Padano / oignons frits 17 chf

Les plats

- Sauté de porc à l'oignon / tomates / soja / huile de sésame○ 22 chf
Cœur d'entrecôte de bœuf parisienne au grill
café de Paris ou sauce bolets.■ 150g / 36 chf 250g / 45chf
Filets de perche meunière
sauce tartare ou aioli safrané 150g / 29 chf 250g / 38 chf

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

- Tagliatelle verde de chez Dario / Parmigiano Reggiano
Véritable carbonara ou asperges vertes 24 chf
Mexican beef burger / avocat épicé / cheddar
frites / tomate / roquette 26 chf
Risotto « paëlla » / rouget / seiche / gambas.■ 34 chf
Tartare de bœuf / classique○ ou thaï○
frites / beurre / toast / salade 31 chf

Les desserts

- Assortiment de fromages / chutney de fruits.■ 12 chf
Baba au rhum arrangé / chantilly à la vanille 9 chf
L'île de Ré flottante / caramel / fleur de sel.■ 7 chf
Moelleux au chocolat / glace stracciatella.■ 15 chf
Boules de glace ou sorbet de nos artisans glaciers 5 chf

Glaces : Vanille / stracciatella / spéculoos / café **Sorbets** : Chocolat noir / citron vert / framboise
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 / saumon : Norvège / perches : Irlande ou Estonie / rouget : Méditerranée