

## Une grande sélection de plats à l'emporter à 15 chf

### Entrées

|  |        |
|--|--------|
| Salade mêlée / vinaigrette à l'huile de colza#■○ | 7 chf  |
| Gaspacho / nem de mozzarella / soja / sésame#    | 11 chf |
| Artichauts en barigoule / jambon cru■○           | 13 chf |
| Terrine de campagne / pain grillé○               | 14 chf |
| Ceviche aux crevettes / chips de banane■○        | 16 chf |
| Asperges vertes d'Oulens / cookies à la féta#    | 19 chf |
| L'assortiment à partager...                      |        |
| 3 petites entrées au choix (dès 2 personnes)     | 26 chf |

### Plats

|   |        |
|---|--------|
| Cassolette de la mer gratinée à la Charentaise... moules / seiche / daurade | 34 chf |
|---|--------|

Entrecôte de bœuf au grill / légumes■  
sauce café de Paris ou sauce morilles 150g / 38 chf 250g / 49 chf

Filets de perche flambés au chasselas■  
beurre blanc citronné / légumes 150g / 29 chf 250g / 39 chf

### Accompagnement au choix : pâtes fraîches / riz blanc / frites maison

Poke bowl au saumon / avocat / riz / yaourt au soja et sésame■ 19 chf

Veggie « Jojo » Burger.....

steak de quinoa / mozzarella / roquette / pesto de tomates# 21 chf

Ravioli maxi de chez Dario / ricotta / petits pois à la menthe# 23 chf

Chicken Burger / asperges parfumées à la truffe / roquette  
marmelade d'oignons / frites 25 chf

Tartare de bœuf / frites / salade / toast / beurre 34 chf

Veau fumé de sapin / jus à la raisinée  
roesti de pommes de terre / légumes en cocotte■ 51 chf

### Desserts

L'île flottante / caramel fleur de sel / citron râpé■ 8 chf

Assortiment de fromages / chutney de fruits■ 9 chf

Pavlova aux fruits rouges / ganache au chocolat blanc■ 11 chf

Cannelés Bordelais / glace rhum-raisins 13 chf

Moelleux au chocolat / coulis de mangue / sorbet fraise■ 15 chf

Boule de glace ou sorbet « Folies de mamie »  
et « Vincent Kuonen à Crissier » 5 chf

Sorbet arrosé du chef.... 9 chf

# 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 / poulet : France ou Hongrie / perches : Estonie / daurade : Méditerranée : saumon / Norvège