



LA MAJORITÉ DES PLATS PROPOSÉS SUR NOTRE CARTE SONT ENTIÈREMENT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS FRAIS EN CUISINE, LES ÉLÉMENTS QUI SONT SIGNALÉS PAR UN ASTÉRISQUE (\*) NE SONT PAS ÉLABORÉS SUR PLACE SELON LES CRITÈRES DU **LABEL FAIT MAISON** ÉTABLI PAR LA FÉDÉRATION ROMANDE DES CONSOMMATEURS, GASTROSUISSE, LA SEMAINE DU GOÛT ET SLOW FOOD. DE CE FAIT, IL PEUT DONC NOUS ARRIVER D'ÊTRE À COURT DE CERTAINS PRODUITS. MERCI D'AVANCE DE VOTRE COMPRÉHENSION.

POUR CELLES ET CEUX PARMIS VOUS AFFLIGÉ(E)S D'**ALLERGIES**, VOUS TROUVEREZ CI-DESSOUS LE DESCRIPTIF DES ICÔNES ASSIGNÉES AU PLAT QUI POURRAIT VOUS CONVENIR (POUR LES PLUS COMMUNES). N'OUBLIEZ PAS D'EN FAIRE PART À VOTRE SERVEUR(SE) POUR QUE NOUS PUISSIONS PRENDRE UN SOIN TOUT PARTICULIER À L'ÉLABORATION DE VOTRE PLAT, ÉVITER TOUTE CONTAMINATION ET CHANGER CERTAINS ÉLÉMENTS DU PLAT SELON VOTRE (VOS) ALLERGIE(S)

NOS PAINS SONT CONFECTIONNÉS DE FAÇON ARTISANALE PAR NOTRE BOULANGER. NOUS DISPOSONS SUR DEMANDE DE PAIN SANS GLUTEN (SANS SUPPLÉMENT FACTURÉ)



SANS GLUTEN



POSSIBLE SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



POSSIBLE SANS LACTOSE



VÉGÉTARIEN





# LES HUÎTRES



## LES FINES DE CLAIRE N°3

AFFINÉES PENDANT 2 MOIS DANS CES BASSINS ARGILEUX PEU PROFONDS, APPELÉS CLAIRES, ELLES VONT ACQUÉRIR UNE SAVEUR MARINE AUTHENTIQUE ET SUBTILE.

PAIN / BEURRE / CITRON / VINAIGRE DE VIN À L'ÉCHALOTE

### LES 3 PIÈCES

CHF 12.00

### LES 6 PIÈCES

CHF 22.00

### LES 12 PIÈCES

CHF 42.00

# LES TARTARES



## EN ENTRÉE

SERVIS AVEC TOASTS

CHF 15.00

## EN PLAT

SERVIS AVEC SALADE, TOASTS & POMMES FRITES FRAÎCHES

CHF 32.00

---

### TARTARE DE BŒUF SUISSE CLASSIQUE

CORNICHON / CÂPRE / OIGNON / TOMATE SÉCHÉE

---

### TARTARE DE BŒUF SUISSE À L'ITALIENNE

PESTO / PARMESAN / TOMATE SÉCHÉE / OLIVE NOIRE / OIGNONS ROUGES

---

### TARTARE DE THON ROUGE À L'ASIATIQUE

SÉSAME / CORIANDRE / CIBOULETTE / OIGNONS ROUGES



# ENTRÉES



**RILLETTES DE LAPIN À LA MOUTARDE**

SALADINE CROQUANTE

CHF 13.00

\_\_\_\_\_



**VELOUTÉ DE CHOUX FLEURS À L'HUILE DE TRUFFE**

TOAST AU FOIE GRAS

CHF 15.00

\_\_\_\_\_



**3 HUITRES CHAUDES GRATINÉES AU BEURRE D'AIL**

SALICORNE AU VINGAIGRE

CHF 15.00

\_\_\_\_\_



**FILET DE VEAU FUMÉ PAR NOS SOINS FAÇON TATAKI**

PICKLES EN FOLIE

CHF 16.00

\_\_\_\_\_







# PLATS

## CHEZ LE BOUCHER

**TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF SUISSE FUMÉE PAR NOS SOINS  
AUX SARMENTS DE VIGNES DE LA TOUR-DE-PEILZ**  
RAMPON, ÉCHALOTES CONFITES AU VIN ROUGE ET BALSAMIQUE  
POMMES FRITES FRAÎCHES

CHF 29.00

---



### **PICSOU BURGER**

PAIN AUX FIGUES, MAGRET DE CANARD,  
FOIE GRAS POÊLÉ, CONFIT D'OIGNONS, JUS DE VIANDE TRUFFÉ,  
POMMES FRITES FRAÎCHES & BOUQUET DE SALADE

CHF 35.00

---

**EFFILOCHÉ DE JARET DE VEAU BRAISÉ À LA BIÈRE & PETITS LÉGUMES**  
GRATIN DE POMMES DE TERRE

CHF 36.00

---



### **FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON ROSSINI**

FOIE GRAS POÊLÉ, JUS DE VIANDE TRUFFÉ,  
GRATIN DE POMMES DE TERRE  
MOUSSELINE DE COURGE BUTTERNUT AU CUMIN

CHF 48.00

---



## CHEZ LE POISSONNIER

**RISOTTO PARMESAN / CAROTTES GLACÉES**  
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES À L'HUILE DE NOIX

CHF 32.00

---



**LASAGNE AU SAUMON**  
ÉPINARD, RICOTTA & CITRON VERT

CHF 26.00

---

**TATAKI DE THON**  
WOK DE LÉGUMES AU VINAIGRE DE RIZ

CHF 36.00

---



## CHEZ LE MARAÎCHER

**RISOTTO PARMESAN / CAROTTES GLACÉES**  
CHIPS DE LÉGUMES ET TUILE DE PARMESAN

CHF 24.00

---



**VEGGIE BURGER**  
PAIN AUX FIGUES, STEAK DE LÉGUMES FAÇON FALAFEL,  
HOUMOUS, AUBERGINES VIOLETTES, CONFIT D'OIGNONS,  
POMMES FRITES FRAÎCHES & BOUQUET DE SALADE

CHF 27.00

---



**FROMAGES  
ET  
DESSERTS**

# FROMAGES

**SÉLECTION DE FROMAGES**  
DE LA FROMAGERIE «MACHERET»

CHF 12.-

---



# DESSERTS

**CAFÉ GOURMAND**  
SÉLECTION DE SUCRERIE DU CHEF

CHF 11.-

---

**MERINGUE\* ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE**  
FRUITS DE SAISON

CHF 11.-

---



**QOQO**  
DEMI-SPHÈRE CHOCOLAT / GANACHE MONTÉE COCO /  
INSERT FRUITS EXOTIQUES / BISCUIT CHOCOLAT

CHF 12.-

---

**VEVEY / MONTREUX VS PARIS / BREST**  
CHOUX CRAQUELIN, MOUSSE AU PRALINÉ, FEUILLANTINE CROQUANTE  
GLACE PANNA ARTISANALE

CHF 13.-

---

**MÛLLEUX AU CHOCOLAT CŒUR COULANT AROMATISÉ**  
GLACE VANILLE ARTISANALE

CHF 14.-

---



# GLACES

ARTISANALES

**NOS GLACES SONT CONFECTIONNÉES PAR LE  
"DUO CRÉATIF" À LA TOUR-DE-PEILZ**

## **CRÈMES GLACÉES**

CARAMEL BEURRE SALÉ / VANILLE / MARRON /  
PAIN D'ÉPICES / COCO / PANNA

---

## **SORBETS**

CHOCOLAT / CITRON / POIRE AU VIN ROUGE /  
CASSIS / DÉTOX\*\* / POMME

---

LA BOULE À CHOIX  
CHF 4.00

\*\* BETTERAVE / GINGEMBRE / POMME / FENOUIL / CITRON / ACÉROLA / BAIE D'AÇAÏ / SUCRE DE COCO

## **NOS PROVENANCES**

BOEUF - SUISSE  
CANARD - FRANCE  
LAPIN - HONGRIE  
VEAU - BELGIQUE  
SAINT-JACQUES - ATLANTIQUE NORD-OUEST  
HUÎTRES - FRANCE  
SAUMON - NORVÈGE  
THON ROUGE - OCÉAN INDIEN  
FROMAGE - SUISSE & FRANCE

## **NOS FOURNISSEURS**

VIANDE - SUTER VIANDES, VILLENEUVE  
POISSON - GASTROMER, PLAN-LES-OUATES  
FROMAGE - MACHERET, VEVEY  
FRUITS ET LÉGUMES - FREDDY ET JULIEN BRÖNNIMANN, MARAÎCHERS, NOVILLE  
RATATOUILLE, VEVEY / CÔTÉ POTAGER, VEVEY  
PAIN - BOULANGERIE VANNAY, LA TOUR-DE-PEILZ  
PAIN SANS GLUTEN - GOODFOODARTISANS.CH,  
GLACE - LE DUO CRÉATIF, LA TOUR-DE-PEILZ

TVA INCLUSE 7.7%

