



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 SALADINE & 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

SOUPE DE COURGE BUTTERNUT À L'ESTRAGON
CRUMBLE PARMESAN / NOISETTE

CHF 13.00



RILLETTES DE LAPIN À LA MOUTARDE
SALADINE CROQUANTE

CHF 13.00



CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES
VIERGE EXOTIQUE

CHF 15.00



MÉDAILLON DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICES*
CHUTNEY DE COING ÉPICÉ & BRIOCHE TOASTÉE

CHF 19.00



PLATS

CHEZ LE BOUCHER

**TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF SUISSE FUMÉE PAR NOS SOINS
AUX SARMENTS DE VIGNES DE LA TOUR-DE-PEILZ**
RUCOLA, POIVRONS GRILLÉS, SAUCE CURRY ROUGE
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

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU VIN CHAUD

POMMES GRENAILLES AUX LARD & PRUNEAUX

CHF 36.00



FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON ROSSINI

FOIE GRAS POÊLÉ, JUS DE VIANDE TRUFFÉ,
MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR,
POMMES GRENAILLES AUX LARD & PRUNEAUX

CHF 48.00



CHEZ LE POISSONNIER

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

CHF 32.00



FILET DE DAURADE À LA PLANCHA
AUBERGINE VIOLETTE & POMMES GRENAILLES

CHF 36.00



CHEZ LE MARAÎCHER

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

CHF 24.00



LASAGNE VERDURE DU CHEF
BOUQUET DE RUCOLA

CHF 25.00

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.-



BABA AU RHUM & ANANAS
CRÈME FRAÎCHE EN CHANTILLY

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 / BAILEYS / PANNA

SORBETS

CHOCOLAT / CITRON / POIRE AU VIN ROUGE /
CASSIS / MANDARINE / LITCHI

LA BOULE À CHOIX
CHF 4.00

NOS PROVENANCES

BOEUF - SUISSE
CANARD - FRANCE
LAPIN - HONGRIE
AGNEAU - NOUVELLE-ZÉLANDE
SAINT-JACQUES - ATLANTIQUE NORD-OUEST
DAURADE & HUÎTRES - FRANCE
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%

