



○ Entrées

CHF

SOUPE FROIDE DE MELON POIVRÉE <i>Jambon ibérique</i>  	14,00
RILLETTE DE SAUMON <i>Herbes fraîches & épices douces, salade croquante</i> 	13,00
VEGGIE BOWL <i>Riz à sushi, edamamé, radis, choux mariné, pickles de concombre, oignons frits, fruits de saison, graines</i>   	13,00 / 26,00
"C'EST MON NEM" NEM À NOTRE FAÇON <i>Effiloché de lapin, jus de cuisson, moutarde à l'ancienne, coriandre, bouquet de mesclun</i> 	14,00
POKE BOWL <i>Riz à sushi, saumon mariné teriyaki, edamamé, radis, choux mariné, pickles de concombre, oignons frits, graines</i> 	15,00 / 30,00

○ Plats

TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF FUMÉE MAISON <i>Rucola, parmesan, tomates séchées, pesto, pommes frites fraîches</i>  	32,00
FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI <i>Foie gras poêlé, jus truffé, pommes de terre écrasées au basilic, légumes glacés</i>  	49,00
FILET D'AGNEAU EN CROÛTE D'ESTRAGON <i>Pommes de terre écrasées au basilic, légumes glacés</i>  	38,00
RISOTTO AU CHORIZO & CALAMARETTI <i>Safran, petits pois, parmesan, mascarpone</i> 	29,00
TUNA BURGER <i>Pain bun, thon rouge "Saku" snacké au sésame, chou mariné au vinaigre de riz, rucola, tomate aigre-douce, mayonnaise wasabi</i>  	35,00
PAVÉ DE BAR RÔTI <i>Salade de quinoa façon taboulé, kasundi de tomate</i>  	36,00
LASAGNE VERDURE DU CHEF <i>Sauce Arrabbiata</i> 	26,00
VEGGIE BURGER <i>Pain bun, steak de légumes façon falafel, chou mariné au vinaigre de riz, rucola, tomate aigre-douce, mayonnaise wasabi</i>   	28,00

○ Tartares

CHF


TARTARE DE BOEUF KJU <i>Comichon / câpre / oignon / tomate séchée / moutarde</i>	15,00 / 32,00
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE <i>Pesto / parmesan / tomate séchée / huile noire / oignon rouge</i>	15,50 / 33,00
TARTARE DE THON À LA THAÏ <i>Lait de coco / gingembre / cébette / coriandre / jus de citron</i>	16,00 / 34,00

TOUS LES TARTARES SONT ADAPTABLES POUR ÊTRE SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

ACCOMPAGNEMENTS EN ENTRÉE : TOASTS, BEURRE

ACCOMPAGNEMENTS EN PLAT : TOASTS, BEURRE, SALADE, POMMES FRITES FRAÎCHES

○ Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES <i>Fromagerie Macheret, Vevey</i> 	12,00
CAFÉ GOURMAND <i>Sélection de sucreries du Chef</i>	11,00
MERINGUE* ET CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE <i>Fruits de saison</i> 	11,00
MERINGUE* ET SORBET À CHOIX (2 BOULES) <i>Fruits de saison</i>  	11,00
SOUPE DE FRAISE <i>Sorbet citron-menthe</i>  	13,00
CHEESECAKE AUX ABRICOTS DU VALAIS <i>Marmelade parfumée au thym</i> 	13,00
MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR COULANT <i>Coeur coulant aromatisé / glace vanille</i> 	14,00
LES GLACES DU DUO CRÉATIF 	4,00
<i>Caramel beurre salé / vanille / chocolat ambré / café / coco / fraise</i>	
LES SORBETS DU DUO CRÉATIF  	4,00
<i>Chocolat / citron-menthe / ananas / detox / cerise / mangue-passion</i>	

 SANS GLUTEN

 SANS LACTOSE

 POSSIBLE SANS GLUTEN

 POSSIBLE SANS LACTOSE

 VÉGÉTARIEN

L'ASTÉRISQUE (*) SIGNIFIE QUE L'ÉLÉMENT DU PLAT NE RÉPOND PAS AUX EXIGENCES DU « LABEL FAIT MAISON »



○ Sélection de nos vins Vaudois CHF

BLANC	
CHASSELAS LA BRAISE D'ENFER	26,00
<i>Epesses, Les Frères Dubois, 2018, 35cl</i>	
CHASSELAS	55,00
<i>Dézaley Grand Cru, Alexandre Chappuis & Fils, 2018, 70cl</i>	
CHASSELAS LE CLOS DU ROCHER	56,00
<i>Chablais, Obrist, Yvorne, 2018, 75cl</i>	
1807 PINOT GRIS / DORAL	46,00
<i>Montreux, Martial Neyroud, 2018, 70cl</i>	
CHARDONNAY LES ROMAINES	65,00
<i>La Côte, Les Frères Dutruy, 2016, 75cl</i>	
ROUGE	
LA LUNE NOIRE GAMARET / GARANOIR / MERLOT / CAB. FRANC	27,00
<i>Les Frères Dubois, 2017, 35cl</i>	
PINOT NOIR RÉSERVE	30,00
<i>St-Saphorin, Alexandre Chappuis & Fils, 2018, 50cl</i>	
GAMAY VIEILLES VIGNES	46,00
<i>Corsier, Martial Neyroud, 2017, 70cl</i>	
SYRAH	54,00
<i>Chardonne, Jérôme Neyroud, 2017, 75cl</i>	
GLAMOUR GARANOIR / GAMARET / P. NOIR / MERLOT / ANCELLOTA	56,00
<i>Christelle Conne, Chexbres, 2016, 75cl</i>	

○ Sélection de nos soft-drinks

COCA / COCA O / NESTEA CITRON	4,50
HENNIEZ BLEUE / VERTE	4,80
ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO	7,00
RIVELLA ROUGE	4,80
URBAN LES PÉTILLANTES ORANGE	5,50
CASCARA NATURE	5,80
FEVER TREE TONIC WATER / MEDI / SUREAU	4,50
GENTS BITTER LEMON / GINGER BEER	4,50

○ Sélection de nos cocktails CHF

APÉROL / HUGO / MILANO SPRITZ	10,00
GINGER / LITCHI / PASSION SPRITZ	11,00
MOJITO CLASSIQUE / FRAMBOISE / EXOTIQUE	15,00
MOSCOW / LONDON MULE	15,00
AMARETTO SOUR	11,00
PISCO SOUR	13,00
#GIRLPOWER	17,00
<i>Apérol infusé, jus de citron vert, purée de framboise, champagne</i>	
BASIL SMASH	17,00
<i>Gin, jus de citron vert, sirop de basilic maison, blanc d'oeuf</i>	
PORNSTAR MARTINI	18,00
<i>Vodka, liqueur de passion, jus de citron vert, purée de passion, sirop vanille, shot de champagne</i>	
SAFE SEX ON THE Q SANS ALCOOL	9,00
<i>Jus d'ananas, purée de framboise, jus de citron vert</i>	
VIRGIN MILANO SPRITZ SANS ALCOOL	9,00
<i>Jus de cranberry, sirop bitter, menthe fraîche, orange, eau gazeuse</i>	

○ Sélection de nos bières

PRESSION	2.5DL / 5DL
CARLSBERG BLONDE - DK	4,50 / 7,00
GRIMBERGEN BLANCHE - BE	5,00 / 7,50
BROOKLYN I.P.A. - US	5,00 / 7,50
LA VALAISANNE BLONDE - CH	4,00 / 6,50
BOUTEILLE	
FELDSCHLÖSSCHEN SANS ALCOOL - CH	5,00
LA VALAISANNE ÄMRICH BLANCHE - CH	7,50
NEBULEUSE STIRLING AMBRÉE - CH	8,00
ABBAYE ST-MAURICE CANDIDE BLANCHE - CH	9,50
BFM LA MEULE BLONDE - CH	9,50
COORS LIGHT BLONDE - US	5,80
CORUJA I.P.A. - PT	6,50
PUNK I.P.A. - SCO	7,00
VAGABOND AMBRÉE SANS GLUTEN - SCO	7,50
MAGNERS ROW CIDRE - IE	8,00

NOS FOURNISSEURS

VIANDES Suter Viandes - Villeneuve POISSONS Gastronomer - Plan-les-Ouates
 FROMAGES Macheret - Vevey FRUITS ET LÉGUMES Léguriviera et Côté Potager - Vevey
 POMMES DE TERRE Christian Rossier - Noville PAIN Boulangerie Yannay - La Tour-de-Peilz
 PAIN SANS GLUTEN Goodfoodartisans.ch - Corcelles-le-Jorat BEURRE David Dumas Ches-
 sales-sur-Oron GLACES ET SORBET Le Duo Créatif - La Tour-de-Peilz

LES PROVENANCES BOEUF - VEAU - PORC Suisse / SAUMON Ecosse / FOIE
 GRAS France / FROMAGES Suisse et France / BEURRE - LAIT - CRÈME Suisse



WIFI KJU - PASSWORD : kjukju22