



○ Entrées

CHF

| | |
|---|---------------|
| SOUPE DE CHATAÏGNE ET CÉLERI RAVE <i>Quenelle de crème double de la Gruyère</i>   | 13,00 |
| RILLETTE DE LAPIN <i>Moutarde au miel et herbes fraîches, salade croquante</i>  | 13,00 |
| VEGGIE BOWL <i>Riz à sushi, edamame, radis, marrons, pickles de courge butternut, oignons frits, fruits de saison, graines</i>    | 13,00 / 26,00 |
| POKE BOWL <i>Riz à sushi, saumon mariné teriyaki, edamamé, radis, marrons, pickles de courge butternut, oignons frits, graines</i>   | 15,00 / 30,00 |
| FOIE GRAS POËLÉ <i>Compotée de figues au balsamique, brisures de noix, salade</i>   | 16,00 |

○ Tartares

| | |
|--|---------------|
| TARTARE DE BOEUF KJU <i>Cornichon / câpre / oignon / tomate séchée / moutarde</i> | 15,00 / 32,00 |
| TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE <i>Pesto / parmesan / tomate séchée / olive noire / oignon rouge</i> | 15,50 / 33,00 |
| TARTARE DE DAURADE À LA THAÏ <i>Lait de coco / gingembre / cébette / coriandre / jus de citron</i> | 15,50 / 33,00 |

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

○ Plats

CHF

| | |
|---|-------|
| 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 grenailles rôties au thym, poêlée de marrons, courge, lard et chou kale</i>   | 49,00 |
| POITRINE DE COCHON CONFITE <i>Mousseline de carottes au miel et paprika fumé, feuilletage et Chimichurri</i>   | 32,00 |
| RIS DE VEAU AUX CHANTERELLES <i>Pommes de terre grenailles rôties au thym</i>  | 38,00 |
| GOURMET BURGER <i>Pain bun aux graines de courge, magret de canard, crème de champignons, oignons frits, pickles de courge butternut, mesclun</i>  | 34,00 |
| DAURADE EN PAPILLON <i>Salade thaï, crème de citron confit</i>   | 36,00 |
| LASAGNE VERDURE DU CHEF <i>Sauce Arrabbiata</i>  | 26,00 |
| RISOTTO À LA COURGE ET AUX MARRONS <i>Chou kale, chips de légumes</i>   | 26,00 |
| VEGGIE BURGER <i>Pain bun aux graines de courge, steak de légumes façon falafel, crème de champignons, oignons frits, pickles de courge butternut, mesclun</i>   | 28,00 |

NOS FOURNISSEURS

VIANDES Suter Viandes - Villeneuve POISSONS Gastroner - Plan-les-Ouates
FROMAGES Macheret - Vevey FRUITS ET LÉGUMES François Brasier - Villars-St-Croix et Côté Potager - Vevey PAIN Boulangerie Vannay - La Tour-de-Peilz BEURRE David Dumas - Chessales-sur-Oron PAIN SANS GLUTEN Goodfoodartisans.ch - Corcelles-le-Jorat
GLACES ET SORBET Le Duo Créatif - La Tour-de-Peilz

LES PROVENANCES BOEUF - VEAU - PORC - LAPIN Suisse / DAURADE France / CANARD ET FOIE GRAS France / FROMAGES Suisse et France / BEURRE - LAIT - CRÈME Suisse



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

 VÉGÉTARIEN

 SANS GLUTEN

 POSSIBLE SANS GLUTEN

 SANS LACTOSE

 POSSIBLE SANS LACTOSE

○ Sélection de nos vins Vaudois CHF

| | |
|---|-------|
| BLANC | |
| CHASSELAS CALAMIN | 46,00 |
| <i>Calamin Grand Cru, Jean Duboux, 2018, 70cl</i> | |
| CHASSELAS DÉZALEY | 55,00 |
| <i>Dézaley Grand Cru, Alexandre Chappuis & Fils, 2019, 70cl</i> | |
| 1807 PINOT GRIS / DORAL | 46,00 |
| <i>Montreux, Martial Neyroud, 2019, 70cl</i> | |
| VIIGNIER | 55,00 |
| <i>St-Saphorin, Eric et Bertrand Bovy, 2018, 75cl</i> | |
| CHARDONNAY LES ROMAINES | 65,00 |
| <i>La Côte, Les Frères Dutruy, 2016, 75cl</i> | |
| ROUGE | |
| PINOT NOIR LE POÈTE | 39,00 |
| <i>Christelle Conne, 2018, 70cl</i> | |
| GAMAY CRÊT-BAILLI | 45,00 |
| <i>Epesses, Luc Massy, 2017, 70cl</i> | |
| BISE NOIRE <small>GAMARET / GARANOIR / GALOTTA</small> | 54,00 |
| <i>Chardonne, Martial Neyroud, 2018, 70cl</i> | |
| SYRAH | 54,00 |
| <i>Chardonne, Jérôme Neyroud, 2017, 75cl</i> | |
| OPTIMUS <small>DIOLINOIR / GAMARET / GARANOIR</small> | 72,00 |
| <i>St-Saphorin, Eric et Bertrand Bovy, 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 | 4,50 |
| TONIC WATER / MEDI / SUREAU / BITTER LEMON / GINGER BEER | |

○ Sélection de nos cocktails CHF

| | |
|--|-------|
| APÉROL SPRITZ / HUGO / MILANO SPRITZ | 10,00 |
| GINGER SPRITZ / TAGADA SPRITZ / PASSION SPRITZ | 12,00 |
| MOSCOW MULE | 15,00 |
| LONDON MULE / BREWD OG MULE | 16,00 |
| AMARETTO SOUR | 12,00 |
| PISCO SOUR | 14,00 |
| DERBY SOUR | 14,00 |
| <i>Wild Turkey 81 Bourbon, Benedictine, jus de citron vert, blanc d'oeuf</i> | |
| QUQUMBER GIN TO' | 16,00 |
| <i>Gin Bulldog, tonic water, sirop de concombre, concombre, menthe fraîche, citron vert</i> | |
| #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> | |
| VIRGIN MULE SANS ALCOOL | 7,00 |
| <i>Jus de citron vert, Fever-Tree ginger beer, citron vert</i> | |
| SAFE SEX ON THE Q SANS ALCOOL | 9,00 |
| <i>Jus d'ananas, purée de framboise, jus de citron vert</i> | |
| CRODINO SPRITZ SANS ALCOOL | 9,00 |
| <i>Crodino biondo, Fever-Tree tonic, orange, citron vert, concombre</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 ÂMRICH BLANCHE - CH | 7,50 |
| NEBULEUSE STIRLING AMBRÉE - CH | 8,00 |
| ABBAYE ST-MAURICE CANDIDE BLANCHE - CH | 9,50 |
| BRASSERIE DE LA PÊCHERIE COIN-COIN BLONDE - CH | 9,00 |
| 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 |

