



## ○ Entrées

CHF

SOUPE CRÉMEUSE AU PANAIS	16,00
<i>Rapé de truffe noire</i>  	
SALADINE DE POULPE AUX SAVEURS ASIATIQUES	14,00
<i>Betterave, carotte, céleri rave, herbes fraîches</i>  	
VEGGIE BOWL	13,00 / 26,00
<i>Riz à sushi, edamame, panais à l'huile de noisette, pickles de champignons, betterave, fruits de saison, cacahuètes grillées</i>   	
POKE BOWL	16,00 / 32,00
<i>Veggie Bowl avec saumon mariné Teriyaki</i>  	
RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE  	20,00 / 39,00
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD	22,00
<i>Confiture d'oignons caramélisés au vinaigre de framboise</i>  	

## ○ Tartares

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

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

## NOS FOURNISSEURS

VIANDES Suter Viandes - Villeneuve POISSONS Gastromer - 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

## ○ Huîtres

CHF

FINES DE CLAIRE N°3	
<i>Affinées pendant 2 mois dans des bassins argileux peu profonds, appelées Claires, elles vont acquérir une saveur marine authentique et subtile.</i>	
3 PIÈCES	12,00
6 PIÈCES	22,00
12 PIÈCES	42,00
ACCOMPAGNEMENTS : PAIN / BEURRE / CITRON / VINAIGRE À L'ÉCHALOTE	

## ○ Plats

TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF FUMÉE MAISON	32,00
<i>Rucola, parmesan, tomates séchées, pesto, pommes frites fraîches</i>  	
FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI	49,00
<i>Foie gras poêlé, jus truffé, pommes de terre grenailles rôties au thym, fricassée de lentilles vertes au lard</i>  	
GOURMET BURGER	38,00
<i>Pain bun aux figues, magret de canard, foie gras poêlé, jus truffé, oignons confits, pickles de champignons, mesclun</i>  	
BALLOTINE DE GIGOT D'AGNEAU À L'AIL ROSE	36,00
<i>Caviar d'aubergine, pommes de terre grenailles rôties au thym</i>  	
NOIX DE ST-JACQUES JUSTE SAISIES	38,00
<i>Sauce vin blanc safranée, endives braisées au miel, risotto au parmesan</i>  	
LASAGNE VERDURE DU CHEF	26,00
<i>Sauce Arrabbiata</i> 	
VEGGIE BURGER	29,00
<i>Pain bun aux figues, steak de légumes façon falafel, oignons confits, pickles de champignons, houmous, mesclun</i>  	

**LES PROVENANCES** BOEUF - VEAU - PORC - AGNEAU Suisse / DAURADE France / CANARD ET FOIE GRAS France / ST JACQUES u.s.a. / FROMAGES Suisse et France / BEURRE - LAIT - CRÈME Suisse



## ○ Sélection de nos vins Vaudois CHF

<b>BLANC</b>	
CHASSELAS CALAMIN	46,00
<i>Calamin Grand Cru, Jean Duboux, 2018, 70cl</i>	
CHASSELAS DÉZALEY	55,00
<i>Dézaley Grand Cru, Alexandre Chappuis &amp; 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>	
<b>ROUGE</b>	
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	5,00
ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO	7,50
RIVELLA ROUGE	4,80
URBAN LES PÉTILLANTES ORANGE	5,50
CASCARA INFUSION DE BAIES AROMATISÉE À LA MENTHE	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>	
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>	
VIRGIN MILANO SPRITZ SANS ALCOOL	9,00
<i>Sirop bitter, jus de cranberry, orange, menthe fraîche, eau gazeuse</i>	

## ○ Sélection de nos bières

<b>PRESSION</b>	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
<b>BOUTEILLE</b>	
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	6,00
CORUJA A.A.L. - PT	7,00
PUNK I.P.A. - SCO	7,00
VAGABOND AMBRÉE SANS GLUTEN - SCO	7,50
MAGNERS ROW CIDRE - IE	8,00



**WIFI KJU - PASSWORD : kjukju22**

TVA INCLUSE 7.7%