


Carte de saison

(Sous réserve de modification)

Entrées

Salade de mesclun	7.-
Salade mêlée	11.-
Escargots du Mont d'Or, beurre maison	12.-/21.-
Salade de foie gras chaud, vinaigrette à l'huile de noix (HU)	24.-
Tiradito de saumon, vinaigrette au citron vert et baies roses, crémeux d'avocat. (NO)	19.-
Burrata au cœur de pesto et tomates d'antan	18.-
Gaspacho Andalou, sorbet à la tomate et sablé parmesan	16.-

Plats

Roastbeef froid, mayonnaise au citron confit et basilic, frites et mesclun (CH)	30.-
Tian de filet d'agneau (NZ/AUS) au romarin, frites et ratatouille	41.-
Poulpe grillé (Atlant.) Salsa Brava et chorizo (CH), frites et ratatouille	42.-
Tartare de filet de bœuf rassi à l'italienne  mesclun et frites (coupé au couteau, CH)	39.-

Desserts

Mousse au chocolat noir grand cru	12.-
Crème brûlée parfum du moment	12.-
Pavlova aux fraises de Gollion	14.-
Raisins à la lie maison et glace vanille	13.-
La fraise et son sorbet spécialité maison	15.-
Trio de fromages	11.-
Glaces et sorbets maison, la boule	3.90
Supplément chantilly	1.50
Café Glacé (supplément liqueur de café 4.-)	12.-
Coupe Danemark	12.-

Les ardoises

Filet de bœuf rassi 5 semaines* (CH)	150gr	39.-
	200gr	43.-
	300gr	52.-
Filet d'agneau* (NZ/AUS)	150gr	35.-
	200gr	40.-
	300gr	49.-
Ardoise 5-12 ans, agneau ou bœuf	120gr	20.-
Frites et 3 sauces maison		
Sous surveillance parentale		

* Les ardoises sont servies avec des frites et 3 sauces maison.

Supplément de viande 5,50 par 50gr

Portion de frites 6.-

Portion de légumes 6.-

Info : Les viandes produites hors de L'EU peuvent avoir été produites avec des stimulateurs de performances non hormonaux, tels que les antibiotiques.

Vos midis à l'auberge

En semaine uniquement

Salade ou potage du jour	5.-
Menu de la semaine	21.-
Avec salade ou potage	
Filets de perche (vendredi)	21.-
Avec salade ou potage	

Vos soirées à l'auberge

(Réservation recommandée)

Les vendredis midi au menu du jour

Filets de perche frais meunière, pommes allumettes et salade ou potage (import)

21.-

Samedi 05.08.2023

Soirée moules-frites

Samedi 02.09.2023

Menu du Terroir vaudois

Samedi 23.09.2023

Menu d'ouverture de la saison de chasse

Samedi 18.11.2023

Menu de clôture de la saison de chasse

Samedi 09.12.2023

Menu poissons et fruits de mer

Dimanche 31.12.2023

Soirée de Saint-Sylvestre

A l'heure de l'apéro

Planchette de viandes séchées (100g)	21.-
Saucisse sèche	15.-