

Carte des Mets



- * *Salade verte* *4.- frs*

- * *Salade mêlée à composer soit même* *Grande 9.- frs*
Petite 6.- frs

- * *Corbeille croquante aux lentilles vertes et* *10.- frs*
Ses lamelles de filet de truite bio fumée de l'Isle

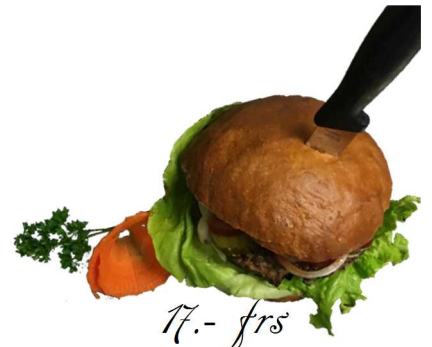
- Terrine de foie de volaille maison* *10.- frs*
Accompagnée de son confit d'oignons et ses toasts

- Croustillant de gruyère de Montricher* *13.- frs*
Et rilette de saucisson vaudois façon mille-feuille, coulis au basilic

- * *Notre sauce à salade est faite à base de mayonnaise industrielle qui ne répond pas à la charte du label « Fait Maison ». Nous utilisons également du maïs en boîte pour notre buffet..*

Nos plats principaux

Nos Burgers



Le Classique

Pain buns maison, steak haché, salade, cornichons, rondelles de tomate et

*Oignon, * ketchup et mayonnaise*

17.- frs

De Lauberge

Pain buns maison, steak haché, salade, cornichons, rondelles de tomate et

*Oignon, * sauce au bacon croustillant*

19.- frs

Le Suisse

Pain buns maison, steak haché farci au gruyère, salade, cornichons, tomates,

*Oignons, * sauce à la moutarde en grains et viande séchée, tranche de raclette*

21.- frs

Le Burn Burger

*Pain buns noir maison au sésame, steak haché, tomate, rondelles d'oignons, salade, concombres, œuf au plat et * sauce barbecue au vinaigre de framboise de Sévery*

25.- frs

L'Asia

Pain buns maison au curry et piment, steak haché de poulet, choux chinois, pousse d'oignons et haricots mungo, papaye verte et sa sauce au curry vert, lait de coco, pommes et citronnelle

24.- frs

Supplément fromage

1.- frs

Supplément bacon

1.- frs

*Tous nos burgers sont accompagnés d'une portion de * frites ou d'une salade verte*

Nos buns sont faits maison et fabriqué avec la farine du Moulin de la Vaux. Attention

** Les sauces de nos burgers sont faites à base de mayonnaise et ketchup industriels qui ne répondent pas à la charte du label « Fait Maison »*

Terre

Souris d'agneau douce nuit au miel de Bière 38.- frs

Sur sa croustignole de pommes-de-terre et varié de légumes

Mijoté de joues de porc à la bière brune 29.- frs

Panier croquant de légumes et son gratin dauphinois

Filets de bœuf aux 4 sauces 48.- frs

*Beurre maison, * mayonnaise à l'ail, sauce aux champignons et sauce au poivre vert*

*Panier croquant de légumes, * pommes frites ou gratin*

Eau

Selon arrivage

Filets de perche du Léman meunières ou citron 45.- frs

*Servis avec salade verte, * pommes frites, pommes nature ou riz*

Papillote de truite bio de l'Isle au vin blanc 32.- frs

Timbale de riz et panier croquant de légumes

Goujonnettes de féra du Léman à la crème de citron 32.- frs

Panier croquant de légumes garniture à choix

Nos mets au fromage

Fondues de la fromagerie de Pomy



<i>Moitié Moitié</i>	22.- frs
<i>Aux Oignons</i>	23.- frs
<i>Aux échalotes</i>	23.- frs
<i>Moutarde en grains</i>	24.- frs
<i>Au poivre vert</i>	24.- frs
<i>Au piment d'Espelette</i>	28.- frs
<i>Tomate</i>	26.- frs
<i>Notre Triolette</i>	sup de 2.- frs

3 Sortes servies dans 1 caquelon selon vos envies

sur la fondue la plus chère

Nos Croûtes au fromage de la fromagerie de Montricher

<i>Classique : Fromage</i>	16.- frs
<i>Passe partout : Fromage et jambon</i>	17.- frs
<i>Royale : Fromage, jambon, œuf au plat</i>	18.- frs
<i>Suprême : Fromage, jambon, œuf, rondelles de tomate et oignons</i>	20.- frs

Toutes nos croûtes sont servies avec cornichons et petits oignons

Notre menu

Amuse-bouche

* * *

Terrine de foie de volaille maison

Ou

Croustillant de gruyère de Montricher

* * *

Mijoté de joues de porc à la bière brune

Ou

Papillote de truite bio de l'Isle au vin blanc

* * *

Crème brûlée traditionnelle

Ou

Marquise au chocolat et Toblerone

45.- frs



Pour les petits

<i>Jambon chaud ou froid, * pommes frites</i>	<i>8.- frs</i>
<i>Nuggets maison, * pommes frites</i>	<i>10.- frs</i>
<i>Mini steak haché maison, * pommes frites</i>	<i>11.- frs</i>

Nos douceurs

<i>Traditionnelle crème brûlée</i>	<i>8.50 frs</i>
<i>Marquise au chocolat et Toblerone</i>	<i>10.- frs</i>
<i>Tartelette au citron</i>	<i>6.50 frs</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>12.- frs</i>
<i>Profiterole à la * vanille et coulis de chocolat maison</i>	<i>10.- frs</i>
<i>Sorbet mojito ou glace au caramel beurre salé maison</i>	<i>3.50 frs</i>

Cher clients et clientes, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.



Nos Fournisseurs :

Boucherie Prime Yens : Porc Suisse Agneau Hollande Bœuf Suisse Volaille Suisse

Légumes Meldem Apples, Pré la Chaux Apples

Fromagerie de Montricher, fromagerie de Pomy et fromagerie de la Croix-de-Luisant

Pisciculture de L'Isle, David Francioli Pêcheur professionnels Ataman

Huilerie du Moulin de Sévery

Farine du Moulin de la Vaux Aubonne

Miel de M. Jean-Daniel Bertholet à Pière et labellisé Parc Jura Vaudois



Label Fait Maison :

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque

*(*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de production traditionnels de cuisine selon le critère du label « Fait Maison » établi par la fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro Suisse, la Semaine du Goût Slow Food*

*L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

