



Carte des Mets



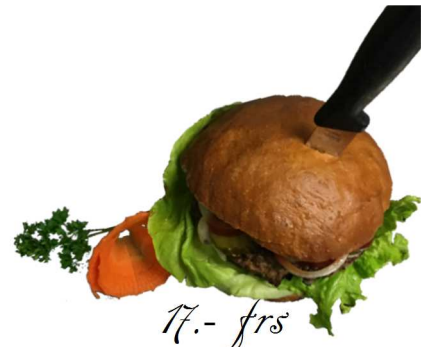
Nos Entrées

- * *Salade verte* 4.- frs  vegetarian
- * *Salade mêlée à composer soi-même* *Grande* 9.- frs  vegetarian
- Pesite* 6.- frs
- Corbeille croquante aux lentilles vertes de Cottens et* 12.- frs
- Ses lamelles de filets de truite 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 Monsticher* 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

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

21.- frs

Le Burn Burger

*Pain buns noir maison au sésame, steak haché, tomate, rondelles d'oignons, salade, cornichons, 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'haricots mungo, papaye verte et 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 meunière ou citron 45.- frs

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

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

Timbale de riz et panier croquant de légumes



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 truie bio de l'Isle au vin blanc

* * *

Crème brûlée traditionnelle

Ou

Marquise au chocolat et Toblerone

45.- frs



Pour les petits

<i>Menu Porcineſ jambon et * pommes frites</i>	<i>8.- frs</i>
<i>Menu Donald nuggets de poulet et * pommes frites</i>	<i>10.- frs</i>
<i>Menu Ferdinand steak haché et * 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>Nos Sorbet et glaces Maison</i>	<i>3.50 frs</i>
<i>Sorbet mojito</i>	
<i>Glace au caramel beurre salé</i>	
<i>Glace à la fève tonka</i>	
<i>Palette découverte (nos trois glaces)</i>	<i>9.50 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 Rime Yens : Porc, Bœuf et Volaille Suisse Agneau Hollande

Légumes et œufs Marché paysan chez Roseline Apples, Famille Tardy Pampigny

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

Pisciculture de L'Isle, David Francioli Pêcheur professionnel Allaman

Huilerie du Moulin de Sévery

Farine du Moulin de la Vaux Aubonne

Miel de M. Jean-Daniel Bertholet à Bière et labelisé Parc Jura Vaudois

Lentilles et quinoa Dici Food Cottens



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), GastroSuisse, la Semaine du Goût Slow Food*

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

