



Carte des Mets

Nos Entrées

* Salade verte		5.- frs
* Salade mêlée à composer soi-même	Grande	10.- frs
	Petite	7.- frs
Trio de minis Malakoff		9.- frs
Soupe Du Jour		5.50 frs
Terrine de foie de volaille maison		10.- frs
<i>Accompagnée de son confit d'oignons et ses toasts</i>		
Planchette de charcuterie		13.- frs

* 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 Fondues

De la fromagerie de Pomy



Moitié Moitié 22.- frs

Aux Oignons 23.- frs

Aux échalotes 23.- frs

Moutarde en grains 24.- frs

Au poivre vert 24.- frs

Au piment d'Espelette 28.- frs

Tomate 26.- frs

Au Bleu de Pomy 25.- frs

Au Lard de Begnins 28.- frs

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

Toutes nos croûtes sont servies avec cornichons et petits oignons

Nos Plats principaux

<i>Bœuf bouilli et sa garniture marmite</i>	<i>24.- frs</i>
<i>Servi en cocotte</i>	
<i>Saucisse au chou et son cornet de papet vaudois</i>	<i>24.- frs</i>
<i>Au choix tradinimelle ou aux choux rouge de chez Rime</i>	<i>25.- frs</i>
<i>Filet de truie bio de l'Isle meunière ou crème au citron</i>	<i>29.- frs</i>
<i>Garniture à choix</i>	

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



Pour les petits



Donald

*nuggets de poulet et * pommes frites*

10.- frs

Ferdinand

*mini burger et * pommes frites*

12.- frs



Menu découverte

Crème de rutabaga et patate douce

Mini burger et frites

Ketchup artisanal de la Dauphine

Le petit gourmand

Duo de dessert du moment fait maison

20.- frs



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>7.- frs</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>12.- frs</i>
<i>Variation de dessert tiré de notre carte et son café</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>
<i>Brownie au chocolat et noix de pécan</i>	<i>12.- frs</i>
<i>Accompagné de sa glace au thé Matcha</i>	
<i>Dôme glacé au vieux marc de chez Albiez</i>	<i>13.- frs</i>



