



Carte des Mets

Nos Entrées

* Salade verte		5.- frs
* Salade mêlée à composer soi-même	Grande	10.- frs
	Petite	7.- frs
Soupe de lentilles Beluga de Cottens au lait de coco		14.- frs
<i>Accompagnée de son émulsion de lait et gouttes d'huile de noisette</i>		
Terrine de foie de volaille maison		10.- frs
<i>Accompagnée de son confit d'oignons et ses toasts</i>		
Croustillant de gruyère de Montricher		13.- frs
<i>Et rilette de saucisson vaudois façon mille-feuille, coulis au basilic</i>		
Chiffonnade de poireaux à la crème et son bousefas		14.- frs
<i>Sur une nage de curry, curcuma et graines de moutarde brune</i>		
Duo de fêtes		16.- frs
<i>Foie gras au torchon sur sa tresse au beurre, Mousse de truite fumée et sablé au gruyère</i>		

* 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

17.- frs

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

Oignons, * ketchup et mayonnaise

De l'auberge

19.- frs

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

Oignons, * sauce au bacon croustillant

Le Suisse

21.- frs

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

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

Le Burn

25.- frs

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

Le Paillasse

25.- frs

Paillasse de pommes-de-terre, viande hachée farcie avec saucisson vaudois, oignons frits,

moutarde au chasselas, cornichons et vacherin Mont d'Or

Supplément fromage

1.- frs

Bacon

1.- frs

Double Burger

5.- frs

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

Nos buns sont faits maison et fabriqués avec la farine du Moulin de la Vaux Stubonne

* 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

Filet 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 ou riz*

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

Timbale de riz et panier croquant de légumes





Menu auberge

Amuse-bouche

* * *

Terrine de foie de volaille maison

Ou

Croustillant de gruyère de Montricher

Gamay Vieille vigne Albiez

5,50 frs le D

Blanc de Noir Deburren Denens

4,60 frs le D

* * *

Mijoté de joues de porc à la bière brune

Ou

Papillote de truite bio de l'Isle au vin blanc

Gamaret- Garanoir Rossier Aubonne

6.- frs le D

Pinot gris Barraud Tardegnins

6.- frs le D

* * *

Crème brûlée traditionnelle

Ou

Marquise au chocolat et Toblerone

48.- frs



Menu Signature

Amuse-bouche

* * *

Chiffonnade de poireaux à la crème et son bouffes

Sur une nage de curry, curcuma et graines de moutarde brune

Chasselas Médaille Coeytaux 7,80 frs le dl

* * *

Soupe de lentilles Beluga de Cottens au lait de coco

Accompagnée de son émulsion de lait et gouttes d'huile de noisette

Sémillon Gaillard Féchy 6.-frs le dl

* * *

Effiloché de queue de bœuf façon Parmentier

Jardinière de légumes d'hiver

Gamarex barique Jaccoud Tartegnins 6.- frs le dl

* * *

Sélection de fromage du pied du Jura

* * *

Brownie au chocolat et noix de pécan

Accompagné de sa glace au thé Matcha

75.- frs



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>

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 Jems : Porc, Bœuf et Poulet Suisse Agneau Hollande

Légumes Marché paysan chez Roseline Apples,

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

Pisciculture de L'Isle, David Francioli Pêcheur professionnels 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 Dici Food Cottens

Oufs et pommes-de-terre Famille Tardy à Pampigny



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 »*



Notre Suggestion

Tartare Champion du monde 2018

Viande de bœuf suisse de la boucherie Rime

Cognac Rémy Martin

Ketchup de Mme Dauphin à Berolle

3 moutardes en grains du Moulin de Sévery :

Au piments d'Espelette

Au poivre « Malabar »

Au chasselas

Oignons rouges et blancs du marché paysan à Apples

Cornichons et ingrédients secrets

38 .- frs

Envie de manger un bon tartare ? Quoi de mieux que goûter celui qui a remporté sous les votes du jury professionnel lors du premier championnat du monde de tartare 2018 qui s'est déroulé à L'Etivaz !

