

Les feux follets

Les verdures

Classique	5.-frs
Mixée	8.-frs

L'auberge en salade 12.-frs

Lardons, croûtons, pignons rôtis, vinaigrette à l'huile de noix

Dans le pâté tout est bon 14.-frs

Pâté traditionnel maison aux saveurs du moment, salade, petits oignons et cornichons

Le Malakoff c'est le pied 7.- frs

Composé de 3 sortes de fromages du Pied du Jura servi à la pièce

Servis en plat (2 pièces avec salade verte) 18.- frs

Un jour un concours

Tartare de Bœuf Sacré champion en 2018 à l'Etivaz

Entrée	20.- frs
Plat	39.-frs

Servi avec frites ou pain grillé ou les 2 (pain et frites) + 1.-

Les Cousins

Le classique 18.-frs

Pain buns maison, steak haché, salade, cornichons, rondelles de tomate et d'oignon, *ketchup et *mayonnaise

De l'auberge 20.-frs

Pain buns maison, steak haché, salade, cornichons, rondelles de tomate et d'oignon, *sauce au bacon croustillant

Le Suisse 22.-frs

Pain buns maison, steak haché farci au gruyère, salade, cornichons, tomate, oignons, tranche de raclette, *sauce à la moutarde en grains et viande séchée

Le Texaco 26.-frs

Pain buns noir maison au sésame, steak haché, tomate, confit d'oignons, salade, jalapeños, *sauce barbecue au vinaigre de framboise de Sévery

Le Smokey 27.-frs

Pain buns noir maison au sésame, effiloché de porc cuisson lente à l'américaine, *coleslaw, oignons frits et sa *mayonnaise au tabasco fumé chipotle

Le Paillasse 25.- frs

Darphin de pommes-de-terre, steak haché, insert de saucisson vaudois, cornichons émincés, rondelle d'oignon grillée, vacherin Mont-d'or et moutarde au Chasselas

Le Vegeto 27.- frs

Darphin de pommes-de-terre ou pain, puck végétal composé de tofu bio et de quinoa au curcuma, carottes, *Mayonnaise, *ketchup, cornichons et rondelles d'oignon rouge

Suppléments

Gruyère 1,50 frs

Bacon 1.50 frs

Œuf 1.50 frs

Sauce chaude au cheddar 2.50 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 Aubonne. 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 »

La force de la terre



Plat signature d'ouverture

Souris d'agneau confite au miel et sauge 40.- frs
Croutignole de pommes-de-terre et jardin zen de légumes

Tradition tradition

Steak de bœuf beurre maison, frites et salade 30.- frs
Changement de sauce : poivrade ou champignons + 4.- Morilles + 7.-
Supplément légumes + 5.-

Mijoti mijota

Joues de porc marinées à la bière brune 32.-frs
Servies avec frites, gratin de pommes-de-terre ou tagliatelle et jardin zen de légumes

Dieu que c'est bon

Cordon bleu de porc maison à la raclette et frites 36.-frs
Supplément légumes + 5.-

Une gourmandise hivernale bien de chez nous

Saucisse aux choux de la boucherie Penel à l'Isle 25.- frs
Papet de poireaux et pommes-de-terre

Douceurs laitières

Fondues de la fromagerie de Gimel



Moitié Moitié	23.- frs
Aux Oignons	24.- frs
Aux échalotes	24.- frs
Moutarde en grains	25.- frs
Au poivre vert	25.- frs
Au piment d'Espelette	29.- frs
Tomate	26.- frs
Notre Triollette	sup de 2.- frs
3 Sortes servies dans 1 caquelon selon vos envies	sur la fondue la plus chère

Nos Croûtes au fromage (Montricher)

Classique	17.- frs
Passe-partout (Jambon)	18.- frs
Royale (Jambon et œuf au plat)	20.- frs

L'esprit de l'air

Tout doux tout chocolat 15.- frs

Dôme aux 2 chocolats, nage vanille de Madagascar

Souvenir d'apprentissage mais pas que 10.- frs

Mousse citron glacée façon trompe l'œil

Caramel et chocolat 47 % façon moelleux 15.- frs

(Minimum 10 à 15 minutes d'attente)

Gourmandise du sous-chef 13.- frs

Crumble de pomme gala accompagné d'une glace au miel

Crème brûlée du moment 13.- frs

Excitation et douceur tout en un sup de 3.-frs

Profitez d'un café à prix réduit pour chaque dessert sous la formule gourmande

Nos Sorbets et glaces Maison



Demandez-nous nos parfums du moment la boule 4.50 frs

Palette découverte (choix de trois parfums) 9.50 frs

Pour les p'tits gastronomes

Y'as un jouet ? (mini burger maison à choix) 14.-frs

Servi avec frites et une salade

Nous vous proposons également la plupart de nos plats en version junior. N'hésitez pas à demander plus d'informations à nos collaborateurs sur les mets proposés.

La voie de l'eau

Selon arrivage

Filets de perche suisse 46.- frs

Servis avec salade verte*, pommes frites ou riz

Silure de Neuchâtel selon arrivage 32.- frs

Sauce curry, curcuma, coco, petits légumes sautés

Servi avec salade verte*, pommes frites ou riz

Chers client-e-s, sur demande nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérance



Les restaurants du label Suisse ChicKids

Vous garantissent un accueil aimable et un service attentionné pour votre famille, grâce à nos critères de qualité.

Nous décernons le Label de Qualité ChicKids uniquement aux établissements qui proposent une infrastructure adaptée aux enfants et aux familles. Les restaurateurs investis dans la transmission culinaire et soucieux de la saisonnalité de leurs produits sont également valorisés grâce à ce label. Faites vivre à vos enfants et votre famille une expérience culinaire unique grâce à nos établissements certifiés.

Chaque établissement a systématiquement été visité par nos soins avant de se voir décerner le Label ChicKids.

Ces critères ont été définis de manière indépendante et ont tous été validés. Pour se voir décerner le Label Gastronomique Enfant, l'établissement doit par ailleurs assurer ces principaux critères :

- Un accueil aimable envers vos enfants
- Un menu enfant sain et équilibré à choix
- Une infrastructure pour le confort des enfants
- Un divertissement pour vos enfants

L'ambition du Label Chic Kids est de devenir le symbole d'une éducation culinaire saine pour les enfants, et d'un plaisir de sortie en famille. Avec le Label ChicKids, profitez



D'activités saines et amusantes avec vos proches !



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 »

<https://labelfaitmaison.ch>

NOS Fournisseurs :

Boucherie de l'Isle Gabriel Penel

Porc, Bœuf Suisse Agneau* Hollande

Parc avicole Le petit promeneur Jean-Luc Decollogny à Reverolle

Légumes Marché paysan chez Roseline à Apples

Pommes-de-terre et œufs labelisés Vaud + Famille Tardy à Pampigny

Fromagerie de Montricher

A et P Santos SA à Vuibboeuf

Bianchi SA à Saint-Prex

Huilerie du Moulin de Sévery

Farine du Moulin de La Vaux à Aubonne

Légumineuses Dici Food à Cottens

Ketchup Marinette Tornare à Bière

Nos entreprises partenaires du Parc Jura Vudois

Fromagerie de Gimel Kevin Gay

Fromage de chèvre Serge Kursner Gimel

Miel de M. Jean-Daniel Bertholet à Bière

Nos pains blancs et aux graines servis à table sont tous d'origine Suisse

Tous nos pains burger et produits de boulangerie sont tous issus de farine suisse

*peut avoir été produits avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques