



*\*Notre sauce à salade est faite à base de mayonnaise industrielle qui ne répond pas à la charte du label « Fait Maison ».*

## *Nos plats principaux*

### *Les cousins*



#### *Le classique*

*17.-frs*

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

*Oignon, \*ketchup et mayonnaise*

#### *De l'auberge*

*19.-frs*

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

*Oignon, \*sauce au bacon croustillant*

#### *Le Suisse*

*21.-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 Burn Burger*

*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*

#### *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 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 »*

## Terre



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

*Sur sa croutignole de pommes-de-terre et jardin zen de légumes*

*Entrecôte de cheval* 34.- frs

*Sauce à l'ail, au poivre ou sauce maison*

*Servie avec frites ou gratin de pommes-de-terre et jardin zen de légumes*

*Mijoté de joue de porc mariné à la bière* 30.- frs

*Servi avec frites ou gratin de pommes-de-terre et jardin zen de légumes*

*Traditionnel papet vaudois et sa saucisse aux choux* 24.- frs

## Eau

*Selon arrivage*

*Filets de perche du Léman meunière ou crème de citron* 45.- frs

*Servis avec salade verte, pommes frites ou riz*

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

*Servie avec frites ou riz et jardin zen de légumes*

## *Nos mets au fromage*



### *Fondues de la fromagerie de Pomy*

<i>Moitié Moitié</i>	<i>22. - frs</i>
<i>Aux Oignons</i>	<i>23. - frs</i>
<i>Aux échalotes</i>	<i>23. - frs</i>
<i>Moutarde en grains</i>	<i>24. - frs</i>
<i>Au poivre vert</i>	<i>24. - frs</i>
<i>Au piment d'Espelette</i>	<i>28. - frs</i>
<i>Tomate</i>	<i>26. - frs</i>
<i>Notre Triolette</i>	<i>sup de 2. - frs</i>
<i>3 Sortes servies dans 1 caquelon selon vos envies</i>	<i>sur la fondue la plus chère</i>

### *Nos Croûtes au fromage (Montricher)*

<i>Classique</i>	<i>15. - frs</i>
<i>Passé-partout (Jambon)</i>	<i>16. - frs</i>
<i>Royale (Jambon et œuf au plat)</i>	<i>18. - frs</i>

## *Nos douceurs*

*Traditionnelle crème brûlée* 8.50frs

*Marquise au chocolat et Toblerone* 10.-frs

*Tartelette au citron* 7.-frs

*Café gourmand* 12.-frs



## *Nos Sorbets et glaces Maison*

*Demandez-nous nos parfums du moment la boule* 4.50frs

*Palette découverte (choix de trois parfums)* 9.50frs

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

## *Nos Fournisseurs :*

*Boucherie Rime Yens, L.M.D.T à Etay :*

*Porc, Bœuf et Volaille Suisse Agneau Hollande*

*Légumes Marché paysan chez Roseline Apples*

*La Ferme des Savannes Apples*

*Pommes-de-terre et œufs labélisés Vaud + Famille Tardy Pampigny*

*Fromagerie de Montricher, fromagerie de Pomy*

*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 labélisé Parc Jura Vaudois*

*Lentilles 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 (FRS), 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/>



## Pour les p'tits gastronomes

Menu Ferdinand (mini burger maison à choix)

12.-frs

Servi avec frites ou salade



Tous nos plats peuvent être servis en demi portions



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 !