

Les feux follets

L'auberge en salade 12.-frs

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

Les petits plaisirs de vacances 15.-frs

Papaye verte, carottes en Julienne, cacahuètes torréfiées

Vinaigrette à la vietnamienne

Nos macarons salés vaudois 13.-frs

Coulis de basilic, saucisson vaudois, tuile croquante de gruyère de Montricher

Merci grand-papa 13.-frs

Foie de volaille et porc en mousse, toast rôti au beurre et confit d'oignon

Dans le pâté tout est bon 14.-frs

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

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




Le Poulet coco

26.-frs

Pain buns maison, effiloché de poulet au curry et lait de coco, julienne de choux chinois, papaye verte, oignons frits, *mayonnaise au curry et huile de sésame

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
Croustignole 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 ou gratin de pommes-de-terre et jardin zen de légumes

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.-

Dieu que c'est bon

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

Douceurs laitières

Fondues de la fromagerie de Pomy



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 Triolette	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 14.- frs

Dôme au 2 chocolats sur disque de noisettes torréfiées

Souvenir d'apprentissage 9.- frs

Tradition au citron et pâte sucrée

Caramel et chocolat 47 % façon moelleux 15.- frs

(Minimum 10 à 15 minutes d'attente)

Comme un souvenir d'enfance 13.- frs

Crumble de pomme gala accompagné d'une glace au miel

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

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

Pour les p'tits gastronomes

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

Servi avec frites et une salade

Tous nos plats peuvent être servis en demi portions

La voie de l'eau

Selon arrivage

Filets de perche suisse 46.- frs

Servis avec salade verte*, pommes frites ou riz

Omble suisse poché à l'ail des ours 42.- frs

Servi avec pommes frites ou riz et jardin zen de légumes

La Jardinière

Salade verte *	5.- frs
Salade mêlée *	8.- frs
Le Malakoff c'est le Pied	7.- frs
Composé de 3 sortes de fromage du Pied du Jura, servi à la pièce	
2 Malakoff servis avec une salade verte*	18.- frs

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

Risotto crémeux du moment	Entée	17.- frs
	Plat	32.- frs
Le Vegeto		27.- frs

Darphin de pommes-de-terre, puck végétal composé de tofu bio et de quinoa au curcuma, carottes, sauce au yogourt acidulé et menthe, cornichons et rondelles d'oignon rouge

Au fil des saisons

Le classique	19.- frs
Saladine d'asperges du Tirage, vinaigrette tradition, corbeille de jambon cru du pays	
Plat signature	21.- frs
Tartelette sablée salée, pointes d'asperges, mayonnaise légère à l'ail des ours, jambon cru en poudre, Lamelles de gruyère ancien	



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 Reverolle

Légumes Marché paysan chez Roseline Apples

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

Fromagerie de Montricher, fromagerie de Pomy,

Serge Kursner Gimel

Au petit pêcheur Laura et Patrice Brügger Vevey

A et P Santos SA Vuiteboeuf

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

Légumineuses Dici Food Cottens

Ketchup Marinette Tornare 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