



Bienvenue dans notre univers

Les feux follets

Les légumes

Classique 5.-frs

Mixée 8.-frs

L'auberge en salade 12.-frs

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

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.-

De par mes doubles origines

Tartare de Thon rouge, lait de coco, citron vert, mangue, huile de sésame et cacahuètes rôties et chutney de gingembre

Entrée 18.- frs

Plat 36.-frs

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

Comme une douceur d'été vaudoise 14.- frs

Rillette de saucisson vaudois insert au basilic et pignons, crème de poivrons rouge à l'huile de pépins de raisins

Parfums d'été



Façon Tartines

Choisis ta base de focaccia

Nature, Olives noires ou tomates confites

Qui accompagnera la tartine qui te fais envie

Tartine pêche rôtie et Buffala

24.-frs

La douceur de la pêche rôtie rencontre la fraîcheur de la Buffala, tomate fraîche, cacahuètes rôties et roquette apportent à cette tartine l'été, le soleil et la simplicité vraie.

Tartine tomate cerise et chèvre

24.-frs

Trio de tomates cerises façon bruschetta, chèvre frais de Serge Kursner à Gimel, basilic, sauce italienne, focaccia grillée à l'ail Solaire, simple et précis.

Tartine Fêta, Olives et Tzatziki

23.-frs

Fêta crémeuse, Olives noires, tomate et roquette, Tzatziki maison, focaccia grillée à l'ail

Une bouchée méditerranéenne qui fait tout de suite plaisir

Tartine Thon snacké et mangue

25.-frs

Thon snacké minute, haricots croquants, chou chinois, carottes râpées, dés de mangue fraîche pour la touche exotique. Une sauce au yuzu accompagne cette tartine pleine d'énergie et de fraîcheur

Tartine Poulet poché et carottes

21.-frs

Poulet poché aux 5 épices, sauce légère calypso, lamelles de gruyère de chez Kevin à Gimel, carottes râpées et julienne de pomme

Une tartine pensée pour le plaisir immédiat

Toutes nos tartines sont servies avec un mesclun de salade



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

L'Italo

25.- frs

Pain buns à la tomate, Steak haché, roquette, tomate cœur de bœuf, oignons rouges, mozzarella de buffle de Gollion, vinaigre balsamique réduit *, mayo au basilic

Le Pouleto

23.- frs

Effilochée de poulet au curry et lait de coco, choux chinois, papaye verte, oignons frits, *mayo au curry

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

Cheddar fondu

1.50 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

Pour les nostalgiques

Tradition tradition

Steak de bœuf beurre maison, frites et salade 30.- frs

Changement de sauce : poivrade ou champignon+ 4.- Morilles + 7.-

Supplément légumes + 5.-

Dieu que c'est bon

Cordon bleu de porc maison à la raclette et frites 36.-frs

Supplément légumes + 5.-

Légumes du moment

Ratatouille, courgettes sautées à l'ail, tomate gratinée au four

La voie de l'eau

Selon arrivage

Filets de perche suisse 46.- frs

Servis avec salade verte*, pommes frites ou riz

Poisson du jour selon arrivage --.- frs

Servi avec salade verte*, pommes frites ou riz

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.

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

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 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

Souvenir d'apprentissage mais pas que 12.- frs

Mousse citron glacée façon trompe l'œil

Caramel et chocolat 47 % façon moelleux 15.- frs

(Minimum 10 à 15 minutes d'attente)

Crème brûlée abricot et romarin du jardin 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



Nos parfums du moment

la boule 4.50 frs

Abricot

Poire

Caramel et beurre salé

Mojito

Pêche

Palette découverte (choix de trois parfums) 9.50 frs



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 Domaine des Loveresses à Yens

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

Fromagerie de Montricher

A et P Santos SA à Vuiteboeuf

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 Vaudois

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