



## *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 Burn Burger*

*26.-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*

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



## *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 Chicken*

*26.-frs*

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

*D'oignon, \*sauce Thousand Island*

*Supplément fromage*

*1.50 frs*

*Supplément bacon*

*1.50frs*

*Oeuf*

*1.50frs*

*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* 40.- frs

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

*Entrecôte de cheval*

*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*

36.- frs

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

*Traditionnel papet vaudois et sa saucisse aux choux*

32.- frs

25.- frs



## *Eau*

*Selon arrivage*

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

*Servis avec salade verte, pommes frites ou riz*

*Proposition selon arrivage*

*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>23.- frs</i>
<i>Aux Oignons</i>	<i>24.- frs</i>
<i>Aux échalotes</i>	<i>24.- frs</i>
<i>Moutarde en grains</i>	<i>25.- frs</i>
<i>Au poivre vert</i>	<i>25.- frs</i>
<i>Au piment d'Espelette</i>	<i>29.- 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>17.- frs</i>
<i>Passé-partout (Jambon)</i>	<i>18.- frs</i>
<i>Royale (Jambon et œuf au plat)</i>	<i>20.- frs</i>

## *Nos douceurs*

*Traditionnelle crème brûlée*

*9.-frs*

*Marquise au chocolat et Toblerone*

*11.-frs*

*Tartelette au citron*

*8.-frs*

*Café gourmand*

*13.-frs*

*Dôme flambé au grand Marnier*

*14.-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 :*

*LMDT à Etay, Boucherie de l'isle Gabriel Penel*

*Porc, Bœuf et Volaille Suisse Agneau \* Hollande Cheval \* Canada*

*Légumes Marché paysan chez Roseline Apples*

*La Ferme des Savanes Apples*

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

*Fromagerie de Montricher, fromagerie de Pomy, Serge Kirsner Gimel*

*Au petit pêcheur Laura et Patrice Brügger Vevey*

*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*



*Ketchup Marinette Tornare Bière*

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

## *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)*

*14.-frs*

*Servi avec frites et une 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 !*