



Carte des Mets

Nos Entrées

* Salade verte		5.- frs
* Salade mêlée	Grande	10.- frs
	Petite	7.- frs
Soupe de lentilles Brune de Cottens au lait de coco		14.- frs
Accompagnée de son émulsion de lait et kaffir		
Macarons de saucisson vaudois en rilette		13.- Frs
et son coulis basilic et tuiile croquante de gruyère de Montricher		

* 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



Nos Burgers

Le Classique

17.- frs

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

*Oignons, * ketchup et mayonnaise*

De l'auberge

19.- frs

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

*Oignons, * sauce au bacon croustillant*

Le Suisse

21.- frs

Pain buns maison, steak haché farci au gruyère, salade, cornichons, tomates,

*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 fabriqué 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 croustignole de pommes-de-terre et varié de légumes

Entrecôte de bœuf 41.- frs

Sauce à l'ail, au poivre ou sauce maison

Servie avec frites ou gratin de pommes-de-terre

Pigeon de la région désossé

Sauce au Merlot du domaine de Chantemerle

Tartare de bœuf coupé au couteau 38.- frs

(sacré meilleur tartare du monde 2018) servi avec frites ou pain grillé

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

Papet vaudois tradition

Et sa boucle de saucisse au choux de Rime

Eau

Selon arrivage

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

Servis avec salade verte, pommes frites ou riz

Filets de truite bio de l'Isle poché au vin blanc 32.- frs

Servie avec frites ou riz et légumes

Nos mets au fromage



Fondues de la fromagerie de Pomy

<i>Moitié Moitié</i>	22.- frs
<i>Aux Oignons</i>	23.- frs
<i>Aux échalotes</i>	23.- frs
<i>Moutarde en grains</i>	24.- frs
<i>Au poivre vert</i>	24.- frs
<i>Au piment d'Espelette</i>	28.- frs
<i>Tomate</i>	26.- frs
<i>Notre Triolette</i>	sup de 2.- frs

3 Sortes servies dans 1 caquelon selon vos envies

sur la fondue la plus chère

Nos Crouste aux fromages

<i>Classic</i>	15.- frs
<i>Passe-partout (Jambon)</i>	16.- frs
<i>Royale (Jambon et œuf au plats)</i>	18.- frs

Nos douceurs

<i>Traditionnelle crème brûlée</i>	<i>8.50 frs</i>
<i>Marquise au chocolat et Toblerone</i>	<i>10.- frs</i>
<i>Tartelette au citron</i>	<i>7.- frs</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>12.- frs</i>

Nos Sorbet et glaces Maison

<i>Mojito</i>	
<i>Caramel beurre salé de la fromagerie de Pampigny</i>	
<i>À la fève tonka</i>	
<i>Selon la saison</i>	
<i>Palette découverte (choix de trois parfums)</i>	<i>9.50 frs</i>

Chers clients et clientes, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

Nos Fournisseurs :

*Boucherie Rime Jents, L.M.D.T à Etoy : Porc, Bœuf et Volaille Suisse
Agneau Hollande Pigeon Suisse*

Légumes Marché paysan chez Roseline Apples

Pommes-de-terre et œufs Famille Tardy Campigny

Fromagerie de Montricher, fromagerie de Pomy

Pisciculture de L'Isle, David Franciosi 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 (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût Slow Food*

*L'astérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux exigences du label « Fait Maison »*





POUR LES P'tits GASTRONOMES

MENU FERDINAND (MINI BURGER MAISON à CHOIX)

12.-FRS

SERVI AVEC FRITÉS 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 !



