



Carte des Mets

Nos Entrées

<i>Salade du buffet *</i>	<i>8.-frs</i>
<i>Salade de l'auberge</i>	<i>12.-frs</i>
<i>Lardons, croûtons, pignons rôtis, vinaigrette à l'huile de noix</i>	
<i>Mousse au foie de volaille en terrine</i>	<i>13.-frs</i>
<i>Confit d'oignons au jus de pomme</i>	
<i>Soupe de lentilles Beluga de Cottens au lait de coco</i>	<i>14.-frs</i>
<i>Accompagnée de son émulsion de lait et gouttes d'huile de pépins de raisin</i>	
<i>Macarons de saucisson vaudois en rilette</i>	<i>13.-frs</i>
<i>Et son coulis basilic et tuile croquante de gruyère de Montricher</i>	

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

Les Cousins

Le classique

18.-frs

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

*Oignons, *ketchup et mayonnaise*

De l'auberge

20.-frs

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

*Oignons, *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 Paillasse

24.-frs

Pommes-de-terre paillasse, steak haché de bœuf insert de saucisson vaudois, cornichons émincés, rondelle d'oignon grillée, vacherin Mont d'or et moutarde au Chasselas

Le Chicken

26.-frs

*Pain buns maison, steak haché de poulet, cornichons, rondelles de tomate et D'oignon, *sauce Thousand Island*

Le Fish

28.-frs

*Pain buns maison à la Spiruline, steak haché de truite, chiffonnade de pain de sucre
Sauce chaude Safranée*

Supplément fromage

1.50 frs

Supplément bacon

1.50 frs

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 croûtiqole de pommes-de-terre et jardin zen de légumes

Entrecôte de cheval 36.- frs

Sauce à l'ail, au poivre ou sauce maison

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

Mijoté de joue de porc mariné à la bière 32.- 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 33.- frs

Servi 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 :

Boucherie Rime Yens, LMDT à Etoy :

Porc, Bœuf et Volaille Suisse Agneau Hollande

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

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 labelisé 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), 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 !