



Carte des Mets

Nos Entrées

<i>Salade verte *</i>	<i>5.-frs</i>
<i>Salade mêlée *</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>Salade de papaye verte, carottes et cacahuètes torréfiées</i>	<i>15.-frs</i>
<i>Vinaigrette à la vietnamienne</i>	
<i>Macarons de saucisson vaudois en rilette</i>	<i>13.-frs</i>
<i>Et son œuf à la coque et tuile croquante de gruyère de Montricher</i>	
<i>Mousse au foie de volaille en terrine</i>	<i>13.-frs</i>
<i>Sur toast rôti au beurre et confit d'oignons</i>	
<i>Le Malakoff du Pied</i>	<i>7.-frs</i>
<i>Composé de 3 sortes de fromage du Pied du Jura, servi à la pièce *</i>	

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

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*

Supplément

Gruyère

1,50frs

Bacon

1.50frs

Ouf

1.50frs

Sauce chaude au cheddar

2.50frs

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

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

Changement de sauce + 3.-

Supplément légumes + 5.-

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

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

Tartare de Bœuf Sacré champion en 2018

Entrée 20.-frs

Plat 39.-frs

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

Les Malakoffs du Pied 18.-frs

2 Malakoffs à notre façon composée de 3 sortes de fromage du Pied du Jura, servis avec une salade verte

Eau

Selon arrivage

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

Servis avec salade verte, pommes frites ou riz



Nos douceurs

Mousse au chocolat et Toblerone

12.-frs

Tartelette au Citron

9.-frs

Moelleux au chocolat et son insert au caramel mou

13.-frs

(Minimum 10 à 15 minutes d'attente)

Café Gourmand

14.-frs

Petite déclinaison de desserts de notre carte accompagnée de son thé ou café



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*

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/>

