

Notre Carte



Pour vous accueillir comme il se doit, nous avons choisi avec soin des produits d'ici et d'ailleurs afin de vous concocter des mets fins et variés au fil des saisons.

La petite restauration:

Brouillade d'oeufs à l'huile de truffe	12.-	Viande séchées et zestes	24.-
Houmous du moment	12.-	Petite planchette de charcuterie et fromage	22.-
Rillettes de cochon	12.-	Grande planchette de charcuterie et fromage	28.-
Rillettes aux deux Saumons	14.-	Planchette fromages affinés	20.-
Guacamole et ses épices	14.-	Planchette de lard grillé vaudois et chimichuri	18.-
Chèvres frais zestes d'agrumes et huile d'olive	14.-	Fondue	25.-
Chorizo portugais flambé au marc	18.-	<i>Bolets ou tomates +3.-</i>	

Nos vins ouverts:

Chasselas <i>Domaine de Fancous</i>	5.50	Oeil de Perdrix (Les Chaumes) <i>Cave de la Côte</i>	6.50
Pinot Meunier <i>Cave de la Charrue</i>	6.50	Pinot Noir <i>Domaine de la Recorbe</i>	6.-
Chardonnay <i>Philippe Bovet</i>	6.50	Diolinoir <i>Domaine de la Capitole</i>	6.50
Gewürztraminer <i>Domaine d'Avenex</i>	6.-	Gamaret, Garanoir <i>Domaine des Biolles</i>	6.-
Sauvignon <i>Domaine de la Recorbe</i>	7.-	Mara <i>Chateau de Duillier</i>	7.-
Gamay <i>Cave de la Grappe d'Or</i>	5.50		

Autres boissons:

		30cl	50cl
Minérales et Softs <i>Eau, Coca, Thé Froid, Sinalco</i>	5.-		
Jus de pomme artisanal	5.-	Cidres 7.50	
Hugo/Spritz <i>Avec vin mousseux de la région</i>	12.-	Blonde 5.-	7.50
		Blanche 5.50	8.-

*Tous nos prix sont en francs suisses (CHF), TVA de 7,7% incluse.
Provenance de la viande: Suisse.*