

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:

Rillettes de cochon	12.-	Raclette <i>(portion/à volonté)</i>	6.-/35.-
Guacamole et ses épices	14.-	Tartichette et salade verte	24.-
Chorizo portugais flambé au marc	18.-	Camembert	24.-
Saucisson vaudois (400g) flambé au marc	22.-	<i>Avec pommes de terres, jambon cru et salade</i>	
Planchette de lard grillé vaudois et chimichuri	18.-	Fondue Chinoise ou Vigneronne	45.-
Viande séchées et zestes	24.-	<i>Avec salade verte et Pommes de terres sautées</i>	
Planchette de charcuterie et fromage		Fondue	25.-
Petite	22.-	<i>Bolets ou tomates +3.-</i>	
Grande	28.-	Fondue à l'échalotte	26.-
		Fondue aux poireaux	28.-
		Fondue tomates, lard vaudois et piments	29.-

Nos vins ouverts:

Chasselas <i>Domaine du Truel</i>	5.50	Oeil de Perdrix (Les Chaumes) <i>Cave de la Côte</i>	6.50
Pinot Gris <i>Château de Duillier</i>	6.-	Gamaret <i>Domaine Avenex</i>	6.-
Chardonnay <i>Philippe Bovet</i>	6.50	Diolinoir <i>Domaine de la Capitole</i>	6.50
Aligoté <i>Domaine de la Treille</i>	6.50	Pinot Noir <i>Domaine de Fancous</i>	6.50
Sauvignon <i>Domaine de la Recorbe</i>	7.-	Mara <i>Chateau de Duillier</i>	7.-

Autres boissons:

Minérales et Softs <i>Eau, Coca, Thé Froid, Sinalco</i>	5.-	Cidres	7.50
Jus de pomme artisanal	5.-	Blonde	5.- 7.50

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