## 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 (portion/à volonté)	6/35
Guacamole et ses épices	14	Camembert au four	24
Chorizo portugais flambé au marc	18	Avec pommes de terres, jambon cru et salade	45
Chèvre frais, zeste et confiture	15	Fondue Chinoise ou Vigneronne - min. 2 pers.	
Planchette de lard grillé vaudois et chimichuri	18	Avec salade verte et Pommes de terres sautées Fondue (200g)* - min. 2 pers. Bolets ou tomates +3	25
Viande séchées et zestes	24	Fondue à l'échalotte* - min. 2 pers.	27
Planchette de charcuterie et fromage		Fondue tomates, lard vaudois et	29
Petite	22	piments - min. 2 pers.	
Grande	28	* Avec pommes de terres +3 et/ou salade +3	

## Nos vins ouverts:

Chasselas Domaine du Truel	5.50	Oeil de Perdrix (Les Chaumes) Cave de la Côte	6.50
Pinot Gris Domaine des Biolles	6.50	Garanoir Domaine Avenex	6.50
Chardonnay Philippe Bovet	7	Diolinoir Domaine de la Capitole	7
Pinot Meunier Cave de la Charrue	7	Pinot Noir Domaine du Petit Truet	6.50
Sauvignon Domaine de la Recorbe	7	Mara Chateau de Duillier	7.50

<b>Autres boissons:</b>			30cl	50cl
Minérales et Softs Eau, Coca, Thé Froid, Sinalco	5	Cidres	6.50	9.50
Jus de pomme artisanal	5	Blonde	5.50	8.00