

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:

Saumon fumé et toasts	18.-	Viande séchées et zestes	24.-
Houmous du moment	14.-	Petite planchette de charcuterie et fromage	22.-
Rillettes de cochon	12.-	Grande planchette de charcuterie et fromage	28.-
Rillettes au poisson	14.-	Planchette fromages affinés	22.-
Guacamole et ses épices	14.-	Planchette de lard grillé vaudois et chimichuri	18.-
Chèvres frais zestes d'agrumes <i>Thibaud Morax (Trélex)</i>	14.-	Fondue <i>Bolets ou tomates +3.-</i>	25.-
Burrata sauces estivale	16.-	Fondue chinoise / vigneronne <i>Min. 2 personnes, sous réservation min. 24h</i>	45.-
Roastbeef façon tagliata	22.-		

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Nos vins ouverts:

Chasselas <i>Château de Crans</i>	5.50	La Bulle en Rose <i>Château de Crans</i>	7.-
Riesling Silvaner <i>Cave de la Charrue</i>	6.50	Oeil de Perdrix (Les Chaumes) <i>Cave de la Côte</i>	6.50
Viognier <i>Cave de la Côte</i>	6.50	Gamay <i>Domaine de la Maison Blanche</i>	5.50
Pinot Gris <i>Domaine des Biolles</i>	6.50	Garanoir <i>Domaine d'Avenex</i>	6.50
Sauvignon Blanc <i>Domaine de la Recorbe</i>	7.-	Pinot Noir <i>Domaine du Petit Truet</i>	6.50

Autres boissons:

Minérales et Softs <i>Eau, Coca, Thé Froid, Sinalco</i>	5.-	Cidre (Pression)	30cl 6.50	50cl 9.50
Jus de pomme artisanal	5.-	Blonde	5.50	8.-
Hugo/Spritz <i>Avec vin mousseux de la région</i>	12.-			

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