

## Fromage

*Assiette de Fromages de la fromagerie Tyrode à l'Auberson  
Et leurs garnitures* 14.00

## Desserts Maison

*Déclinaison d'agrumes sur le chemin du Val de Travers* 13.00

*Crème brûlée au Cistre de Bullet* 11.00

*Mousse au chocolat Toblerone noir et blanc  
Sorbet à l'eau de vie de cidre de la distillerie « Pellet »* 14.00

*Café gourmand du jour \** 15.00

**Demandez notre carte de glaces « Movenpick\* »**

*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats et menus  
Notre pain provient d'artisans boulangers de Sainte Croix*



« 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 produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food ». « l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison » ».

TVA 7.7% et service inclus

## Entrées

*Salade verte* 7.00

*Salade mêlée aux Graines torréfiées* 9.50

*(CH) Salade de poulet à l'ail des ours  
Courgettes marinées, mousse au Chanteur du Chasseral* 19.50

*(PER) Poulpe du Pérou sur une pana cotta de petits pois au citron vert  
Salade de pousses printanières* 22.00

*(FR) Duo de foie gras, myrtilles et gelée au Limoncello  
Mini briochin\** 24.00

*(CH) Tartare de Bœuf coupé au couteau et son Os à moëlle  
Salade de saison et Pain du village toasté* 27.00/36.00

## Côté végétarien et Vegan

*Trio de Falafel \*(nature, betterave, épinard)  
Sur un lit de ratatouille* 29.00

*Rouleaux de printemps aux légumes sauce soja  
Ecrasée de pomme de terre et brunoise de saison* 28.00

## Pour les plus jeunes...

*(servi avec légumes et pommes frites)*

*(PL) Filets de Perches Meunière 100g* 19.00

*(CH) Nuggets de Poulet\** 14.00

*(CH) Entrecôte de Boeuf de la région* 19.00

## Poissons

(PL) <b>Filets de Perches</b>	
-Meunière, sauce tartare	35.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	39.00
(CH) <b>Truite de notre vivier, environ 350g (élevage du Giessenhof, BE)</b>	
-Meunière	38.00
-Au bleu	38.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	42.00
-Au vin jaune du Jura	42.00
(FR) <b>Médailillon de lotte mijoté au safran et ses jeunes légumes</b>	42.00

## Viandes

(FR) <b>Suprême de Poulet en croûte d'herbes, jus au pinot noir</b>	36.00
(CH) <b>Véritable Papet vaudois du Grand Hôtel des Rasses</b>	25.00
(CH) <b>Entrecôte de Bœuf de chez Naef, Beurre maison</b> Garniture de légumes du moment	42.00
(CH) <b>Souris d'agneau au lait de coco et vanille</b> Fine ratatouille	38.00
(ESP) <b>Filet de Pata negra rôti au miel et moutarde à l'ancienne</b> Légumes de saison	49.00
(CH) <b>Parmentier de joue de bœuf braisée à la bière de Sainte Croix</b> Tomme vaudoise poêlée, brunoise de légumes	29.00

**Féculents : Tagliatelle, Riz basmati, Pommes nature, Frites**

CH : Suisse / PL : Pologne / Fr : France / USA : Etats-Unis / Esp : Espagne / Per : Pérou

## Menu terroir

<i>Salade de poulet à l'ail des ours</i>
<i>Courgettes marinées, mousse au Chanteur du Chasseral</i>
❦
<i>Parmentier de joue de bœuf braisée à la bière de Sainte Croix</i>
<i>Tomme Vaudoise poêlée, brunoise de légumes</i>
❦
<i>Crème brûlée au Cistre de Bullet</i>
53.00

## Menu « Hôtel Historique »

<i>Duo de foie gras, myrtilles et gelée au Limoncello</i>
<i>Mini briochin</i>
❦
<i>Poulpe du Pérou sur une pana cotta de petits pois et citron vert</i>
<i>Salade aux pousses printanières</i>
❦
<i>Filet de Pata Negra rôti au miel et moutarde à l'ancienne</i>
<i>Légumes de saison et Pomme macaire</i>
❦
<i>Mousse au chocolat noir et blanc de Toblerone</i>
<i>Sorbet à l'eau de vie de cidre de la Distillerie « Pellet »</i>
<b>Menu complet : 92.00</b>
Menu 3 plats : 79.00

**Accompagné de ses 3 vins Oh Verre !!! : +18.50 frs**

*Cuvée Blanche, Cousin, Consise, Vaud*

*Cuvée du Grand hôtel, Union Vinicole de Cully, Lavaux Vaud.*

*Merlot Gourmand, Cave de Bonvillars, Vaud*