# Fromage

| | |
|---|---|
| Sélection de Fromages de chez Tyrode à l'Auberson<br>Et leurs garnitures | 15.00 |

# Desserts

| | |
|---|---|
| Tartelette à la Raisineé, fruits rouges et crème de la Gruyère | 12.00 |
| Croustillant aux miel et amandes sorbet abricot du Valais | 12.00 |
| Assiette Gourmande | 12.00 |
| Café gourmand* | 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.*

FAIT MAISON

VAUD CERTIFIÉ

* 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 »

100% Suisse, La perche « Loë » est élevée dans une eau de montagne pure, elle ne connait ni médicament, ni antibiotique.

*La liste des allergènes est disponible sur demande auprès d'un collaborateur.*

Boas Experience

# Entrées

| | | |
|---|---|---|
| | Salade verte | 8.00 |
| | Salade mêlée | 12.00/21.00 |
| (CH) | Escalivade de légumes du soleil, quenelle de sérac au basilic<br>Toast de focaccia aux olives et romarin | 15.00 |
| (CH) | Verrine de tomates, fraises et mozzarella en deux façon | 18.00 |
| (CH) | Arancini façon paella, poêlée de fenouil, jus de crustacées | 14.00 |
| (CH) | Tartare de Bœuf, relevé au cognac<br>Salade de saison et pain du village toast (110g) | 28.00 |
| (CH) | Escargots du Mont d'Or, Vallorbe (6 ou 12 pièces) | 16.00/26.00 |

# Côté Végétarien et Vegan

| | | |
|---|---|---|
| | Aubergine rôtie, boulgour et feta, crème acidulée | 28.00 |
| | Courgette rondini farcie à la fine ratatouille<br>Polenta croustillante | 34.00 |

# Pour les moins de 12 ans...

*(Servi avec légumes et pommes frites)*

| | | |
|---|---|---|
| (CH) | Filets de Perche « Loé » (Valais) Meunière 100g | 22.00 |
| (CH) | Nuggets de Poulet* | 14.00 |
| (CH) | Filet de Bœuf de la région | 26.00 |
| | Nouilles à la Napolitaine | 10.00 |

« L'atérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label « fait maison »

Boas Experience

GRAND HÔTEL DES RASSES ★★★

# Poissons

(CH) **Filets de Perche « Loë »**
- -Meunière 42.00
- -À la Jurassienne (sauce aux morilles) 49.00

(CH) **Truite de notre vivier, environ 330g (Chamby - Vaud)**
- -Meunière sauce tartare 42.00
- -Au bleu (pochée dans un court bouillon) 42.00
- -À la Jurassienne (sauce aux morilles) 49.00
- -Au Vin Jaune du Jura 49.00

(VIET) **Brochette de Black Tiger géantes**
Marinées à la chermula, sauce curry coco 41.00

(NOR) **Médaillons de Cabillaud pochés**
auce Américaine à l'estragon 42.00

# Viandes

(CH) **Le Papet Vaudois** 28.00

(CH) **Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef)**
- Nature 44.00
- Beurre café de Paris 46.00
- À la Jurassienne (sauce aux Morilles) 52.00
- ✓ Supplément sauce Morilles 8.00

(FR) **Ballotine de Poulet au jambon cru, Gruyère**
Pesto de tomate et basilic, sauce Voronoff 36.00

(FR) **Cuisse de Lapin à la sauge**
Oignons grelots et champignons bruns 34.00

(CH) **Entrecôte de Veau grillée sauce au thym citron** 46.00

(CH) **Tartare de Bœuf relevé au cognac, salade de saison**
Pain du village toast, frites* (220g) 38.00

*Nos plats sont accompagnés de légumes de saison, nous vous proposons de choisir votre féculent : Nouilles, Riz basmati, Pommes natures, Frites**

***Provenance : CH : Suisse/FR : France/NOR : Norvege/VIET : Vietnam***

*« L'atérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label « fait maison »*

Boas Experience

GRAND HÔTEL DES RASSES ★★★

# Menu Terroir

*Escalivade de légumes du soleil, quenelle de sérac au basilic, toast de focaccia aux olives et romarin*

*Ballotine de Poulet au jambon cru et gruyère*
*Pesto de tomate et basilic, sauce Voronoff*
*Polenta croustillante*

*Tartelette à la Raisineé , fruits rouges et crème de la Gruyère*

*58.00*

# Menu Historique

*Verrine de tomates, fraises et mozzarella en deux façon*

*Médaillon de Cabillaud poché, sauce Américaine à l'estragon*

*Terre et mer de Veau, gambas géante au thym citron*
*Courgette rondini farcie*
*Arancini façon paella*

*Séléction de Fromages de chez Tyrode à l'Auberson*
*Et leurs garnitures*
*ou*
*Croustillant aux miel et amandes sorbet abricot du Valais*

*Menu complet : 98.00*
*Menu avec une entrée : 86.00*

*Sélection du sommelier*
*3 verres de vin en accord : 26.00*
*4 verres de vin en accord : 34.00*

*En cas de modification des menus, nous appliquons un supplément.*

*« L'atérisque (*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label « fait maison »*

Boas Experience