

Fromage

Sélection de Fromages de chez Tyrode à l'Auberson
Et leurs garnitures 15.00

Desserts

Tartelette à la Raisinée, 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.



* 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 connaît ni médicament, ni antibiotique.

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

Entrées

Salade verte 8.00
Salade mêlée 12.00/21.00
(CH) Escalivade de légumes de soleil, quenelle de sérac au basilic
Toast de focaccia aux olives et romarin 15.00
(CH) Verrine de tomates, fraises et mozzarella en deux façons 18.00
(CH) Arancini façon paella, poêlée de fenouil, jus de crustacées 14.00
(CH) Tartare de Bœuf, relevé au cognac
Salade de saison et pain du village toast (110g) 28.00/38.00
(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
Polenta croustillante 34.00

Pour les moins de 12 ans...

(Servi avec légumes et pommes frites)

(CH) Filets de Perche « Loë » (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 »

Poissons

(CH)	Filets de Perche « Loë » -Meunière, (sauce tartare) -À la Jurassienne (sauce aux morilles)	42.00 49.00
(CH)	Truite de notre vivier, environ 330g (Chamby - Vaud) -Meunière sauce tartare -Au bleu (pochée dans un court bouillon) -À la Jurassienne (sauce aux morilles) -Au Vin Jaune du Jura	42.00 42.00 49.00 49.00
(VIET)	Brochette de Black Tiger géantes Marinées à la chermula, sauce curry coco	41.00
(NOR)	Médailles de Cabillaud pochés, sauce Américaine à l'estragon	42.00

Viandes

(CH)	Le Papet Vaudois	28.00
(CH)	Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef) - Nature - Beurre café de Paris - À la Jurassienne (sauce aux Morilles) ✓ Supplément sauce Morilles	44.00 46.00 52.00 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 nature, 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

Menu Terroir

Escalivade de légumes du soleil, quenelle de sésac 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 Raisinée, fruits rouges et crème de la Gruyère

58.00

Menu Historique

Verrine de tomates, fraises et mozzarella en deux façon

Médailon de Cabillaud poché, sauce Américaine à l'estragon

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

Sélection 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 »