

## Fromage

Assiette de Fromages de chez Tyrode fromager à l'Auberson 14.00  
Et leurs garnitures

## Desserts

Granola au bricelet vaudois, crème au citron  
Framboises fraîches et leurs sorbets 12.00  
Rocher coco à l'ananas et son espuma, plumes de chocolat 11.00  
Café gourmand\* 15.00  
Sorbet Griotte arrosé au 'Exploz' 11.00

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.

## Entrées

Salade verte 8.50  
Salade mêlée 12.00/21.00  
Terrine de légumes du soleil, saladine 16.00  
Crème fouettée au chèvre frais, toast de pain aux olives  
(FR) Foie gras de canard poêlé, jus à la framboise 21.00  
Crèmeux de chouxfleur et jeunes pousses  
(CH) Tartare de bœuf Suisse (110g) 28.00  
Salade de saison et pain du village toasté (220g) 38.00  
(CH) Tartare de filet de perches mangue, passion, avocat (80g) 22.00  
Saladine (160g) 32.00  
(CH) Roastbeef sauce tartare, salade assortie (80g) 18.00  
Pomme frites\* (160g) 28.00

## Côté Végétarien et Vegan

Sofrito aux haricots rouges, ribs de maïs 26.00  
Fève de soja et coulis de tomate  
Lasagne verdi aux courgettes et blettes 28.00  
Parmesan et pesto de roquette  
Macédoine de légumes croquants à la crème végétale 18.00/28.00  
comme un tartare (servi avec Toast)

## 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  
(CH) Cheeseburger au gruyère de l'Auberson 19.00

## Poissons

(CH)	Filets de Perche « Loë » -Meunière, (sauce tartare)	42.00
	-À la Jurassienne (sauce aux morilles)	49.00
(CH)	Truite de notre vivier, environ 330g (Chamby - Vaud) -Meunière,	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
(FR)	Filet de Bar grillé aux saveur d'Asie	39.00
(CH)	Filet d'Omble chevalier meunière aux herbettes et fleurettes	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
(CH)	Ballotine de rôti de porc vaudois sauce pinot noir	32.00
(IR)	Quasi d'agneau au chèvre miel et sarriette	38.00
(CH)	Entrecôte de veau à la crème de parmesan Pesto de roquette et réduction de vinaigre balsamique	42.00
(CH)	Hamburger Stroganoff, pommes de terre frites de rösti* (Pain maison, poivrons confits, champignons, cornichons gryère, burger de Bœuf)	29.00

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, IR : Irlande

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

## Menu Terroir

Tartare de filet de perches mangue, passion, avocat  
Saladine

Ballotine de rôti de porc vaudois sauce pinot noir  
Pommes frites de rösti\*  
Légumes de saison

Granola au bricelet vaudois, crème au citron,  
Framboises fraîches et leurs sorbet

56.00

## Menu Historique

Foie gras de canard poêlé, jus à la framboise  
Crèmeux de chouxfleur, jeunes pousses

Filets d'Omble chevalier meunière aux herbettes et fleurettes  
Sofrito aux haricots rouges, fève de soja et coulis de tomate

Entrecôte de veau à la crème de parmesan  
Lasagne verdi au pesto de roquette et réduction de vinaigre balsamique

Rocher coco à l'ananas et son espuma, plumes de chocolat

Menu complet : 94.00

Menu avec une entrée : 82.00

### Sélection du sommelier

3 verres de vin en accord : CHF 26.00

4 verres de vin en accord : CHF 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 »