

## Fromage

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

\*\*\*Le Gouvernement vaudois a primé le Gruyère AOP issu de la fromagerie Tyrode, qui sera son fromage d'excellence pour l'année 2022.

## Desserts

*Vermicelles de marron, glace vanille, crème chantilly,*  
*Eclats d'amandine de « la Gourmandine » à Ste Croix* 11.00

*Délice de poire, mûres et son sorbet, génoise pistachée* 12.00

*Sorbet mûres arrosé au Pétillant « Didier Gaille », Onens* 13.00

*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.

*Boas Experience*

## Entrées

*Salade verte* 8.00

*Salade mêlée aux graines torréfiées* 12.00/22.00

*Cappucino de courge de notre maraicher aux bolets* 14.00

*Salade automnale au chèvre chaud*  
*Figue rôtie à la gelée de coing* 19.00

*Feuilleté aux champignons* 16.00

(FR) *Terrine de foie gras au Riesling doux « Lune de Miel », de l'UV Cully*  
*Comptée de fruits d'automne et mini-brioche* 22.00

(CH) *Tartare de bœuf Suisse coupé au couteau*  
*Salade de saison et pain du village toasté* 29.00/38.00

## Côté Végétarien et Vegan

*Millefeuille de rösti et garniture d'automne* 28.00

*Risotto aux épinards et champignons du moment,*  
*Relevé à la boule de Belp* 36.00

## Pour les plus jeunes...

*(Servi avec légumes et pommes frites)*

(CH) *Filets de perches de Loë (Valais) Meunière 100g* 20.00

(BR) *Nuggets de Poulet\** 14.00

(CH) *Filet de Bœuf de la région* 26.00

*Nouilles à la Napolitaine* 10.00

*Boas Experience*

## Poissons

(CH)	Filets de Perche Loë** (Rarogne, Valais)	
	-Meunière, (sauce tartare)	42.00
	-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	49.00
(CH)	Truite de notre vivier, environ 330g (Chamby - Vaud)	
	-Meunière	42.00
	-Au bleu	42.00
	-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	48.00
	-Au Vin Jaune du Jura	48.00
(CH)	Filet d'omble chevalier de chez Guibert (Chamby-Vaud)	
	meunière aux amandes	38.00
(ATL)	Cassoulet de la mer (Hareng fumé, crevette, chorizo, rouget)	36.00
	*Perche du Lac Léman, à partir du vendredi (selon arrivage)	

## Viandes

(ES)	Crépinette de marcassin à la tomme poivrée de l'Auberson, jus corsé au pinot noir	36.00
(CH)	Civet de cerf de Cheserex (Vaud), aux senteurs des bois, Servi dans son pain	38.00
(DE)	Entrecôte de chevreuil aux coings confits et airelles	48.00
(CH)	Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef Sainte-Croix)	
	- Beurre café de Paris	48.00
	- Sauce aux morilles	54.00
(CH)	Le Papet Chasseur de chez Naef, saucisse de sanglier et choux rouge, poireaux, pommes de terre et bolets	32.00
(FR)	Magret de canard farci au foie gras, Sauce miel et raisins frais	44.00

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

Provenance : CH : Suisse, ES: Espagne, DE : Allemagne, ATL : Atlantique

Boas Experience

## Menu terroir \*\*\*

Cappucino de courge de nos maraichers aux bolets

Crépinette de marcassin à la tomme poivrée de l'Auberson,  
jus corsé au pinot noir  
Risotto aux épinards et champignons du moment, petits légumes

Vermicelles de marron, glace vanille, crème chantilly,  
Eclats d'amandine de Sainte-Croix

56.00

## Menu « Hotel Historique \*\*\* »

Terrine de foie gras au Riesling doux « Lune de Miel »,  
Compotée de fruits d'automne et mini-brioche

Filet d'omble chevalier grillé au curry  
Crèmeux de courge, tombé d'épinards au gingembre

Entrecôte de chevreuil aux coings confits et airelles  
Millefeuille de rösti et garniture d'automne

Délice de poire, mûres et son sorbet, génoise pistachée

Menu complet : 94.00

Menu avec une entrée : 84.00

Sélection du sommelier

3 verres de vin en accord : CHF 22.00

4 verres de vin en accord : CHF 29.00

\*\*\* En cas de modification de nos menus, nous appliquons un supplément

Boas Experience