

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

Charlotte aux pommes et raisinée d'Ecublens 12.00

Tiramisu Forêt noire 13.00

Sorbet Litchi arrosé avec Pétillant Vaudois 14.00

*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.

TVA 7.7% et service inclus

Boas Experience

Entrées

Salade verte 8.00

Salade mêlée aux graines torréfiées 12.00/22.00

(CH) *Velouté de pois cassé au lard fumé de chez « Naef »* 13.00

(CH) *Salade Helvétique, Röstli au Gruyère de L'auberson* 19.00/32.00
Abricots secs et viande séchée des Grisons

(VSA) *Tarte fine aux noix de Saint Jacques et chorizo*
Etuvée de poireaux et émulsion de carottes à la cardamome 28.00/44.00

(FR) *Galantine de caille aux noisettes et foie gras*
Confiture de figues, pain de mie au cacao
Jeunes pousses de salade 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

Feuillantine de patates douces, poireaux et ses chips
Crème de curry au lait de coco 34.00

Trilogie de panisses, compotée de choux frisé
Et légumes du moment 28.00

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)	49.00
	-Au Vin Jaune du Jura	49.00
(FR)	Filet de Dorade grillé à l'orange et à l'anis étoilée	39.00

*Perche du Lac Léman, à partir du vendredi (selon arrivage)

Viandes

(CH)	Le petit salé de porc Vaudois aux lentilles vertes	34.00
(CH)	Mijoté de paleron de Limousine Vaudoise Aux champignons du moment	38.00
(ESP)	Filet mignon de Pata negra au pain d'épices et pruneaux Jus corsé au Pinot Noir	52.00
(CH)	Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef)	
	- Beurre café de Paris	48.00
	- Sauce aux morilles	54.00
(CH)	Le Papet Vaudois	28.00
(NZ)	Souris d'agneau confite au lait de coco et vanille	46.00

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 ; esp : Espagne ; NZ : Nouvelle Zélande ;
USA : Etats Unis

Menu terroir

Velouté de pois cassés au lard fumé de chez « Naef »

Mijoté de paleron de Limousine Vaudoise
Aux champignons du moment
Pomme purée aux châtaignes
Légumes de saison

Charlotte aux pommes et raisinée d'Ecublens

58.00

Menu « 125 ans » 1898/2023

Galantine de caille aux noisettes et foie gras
Confiture de figues, pain de mie au cacao et jeunes pousses de salade

Tarte fine aux noix de Saint Jacques et chorizo
Etuvee de poireaux, émulsion de carottes à la cardamome

Filet mignon de Pata negra au pain d'épices et pruneaux
Jus corsé au Pinot Noir
Trilogie de panisses, compotée de choux frisé
Et légumes du moment

Tiramisu Forêt noire

Menu complet : 94.00

Menu avec une entrée : 84.00

Sélection du sommelier

3 verres de vin en accord : CHF 24.00

4 verres de vin en accord : 32.00

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