

## 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

*Pêche Melba façon Pavlova* 13.00

*Crème brûlée au vin cuit d'Ecublens*  
*Crumble aux pépites de chocolat* 12.00

*Sorbet nectarine et framboise arrosé de Pêcheresse* 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.

*Boas Experience*

## Entrées

*Salade verte* 8.00

*Salade mêlée aux graines torréfiées* 12.00/22.00

*Salade fraîcheur (Agrumes, champignons de Paris, poivrons  
Concombres, tomates et guacamole)* 16.00/28.00

*Millefeuille d'aubergines et Sérac de l'Auberson au basilic  
Tomates confites, et saladine* 18.00

*(sc/œx) Duo de carpaccio de thon et saumon mariné à la menthe  
Huile d'olive citronnée, salade aux agrumes* 21.00

*(cœ) Tataki de bison au sésame, miel et coriandre, caviar de légumes  
Jeunes pousses de salade* 24.00

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

## Côté Végétarien et Vegan

*Vol au vent de rösti et courgette ronde de Nice  
Farcie aux petits légumes et fine ratatouille* 28.00

*Focaccia au caviar d'aubergine  
Son jardin de légumes d'été* 32.00

## Pour les plus jeunes...

*(Servi avec légumes et pommes frites)*

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

*(œx) Nuggets de Poulet\** 14.00

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

*Nouilles à la Napolitaine* 10.00

*Boas Experience*

## Poissons

(Tous les Vendredi, arrivage de perches du Lac)

(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
(vSA)	Courgette rondini aux Noix de Saint-Jacques et Bleuchâtel	
	Pétales de tomates confites	44.00

#Le vendredi, nous recevons Des Filets de Perche du Lac Léman... (selon arrivage...)

## Viandes

(cH)	Côte de «Cochon vaudois» à l'ancienne	
	Rôtie en basse température, à l'abricotine du Valais	36.00
(cH)	Suprême de poulet Suisse Premium de seeland aux pleurottes	38.00
(cH)	Filet de Bœuf légèrement fumé de la région	
	(Boucherie Naef Sainte-Croix)	
	- Beurre café de Paris	48.00
	- Sauce au whiskey Irish « Jameson »	50.00
	- Sauce aux morilles	54.00
(cH)	Le Papet Vaudois (Boucherie Naef Sainte Croix)	28.00

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

Provenance : CH : Suisse, SC : Ecosse, USA : Etats-Unis, LK : Sri Lanka, CA : Canada

Boas Experience

## Menu terroir \*\*\*

Millefeuille d'aubergines et Sérac au basilic  
Tomates confites et saladine

Côte de «cochon vaudois» à l'ancienne rôtie en basse température  
À l'abricotine du Valais  
Vol au vent de rösti aux légumes d'été

Crème brûlée au vin cuit d'Ecublens  
Crumble aux pépites de chocolat

56.00

## Menu « Hôtel Historique \*\*\* »

Tataki de bison au sésame, miel et coriandre  
Caviar de légumes, jeunes pousses de salade

Courgette rondini aux Noix de Saint-Jacques et Bleuchâtel  
Pétales de tomates confites

Filet de bœuf légèrement fumé, sauce au Whiskey « Jameson »  
Fine ratatouille et panisses à la provençale

Pêche Melba façon Pavlova

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