

Fromage

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

Desserts

Tartelette aux noisettes, ganache chocolat à la crème de la Gruyère
Poire pochée à la crème de cassis 10.00

Moelleux au caramel, glace à la fleur de lait de nos paturages 11.00

Glace fleur de lait arrosée au café et Amaretto 11.00

Café gourmand* 15.00

Assiette gourmande* 12.00

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 8.00

Salade mêlée aux graines torréfiées 12.00/20.00

(CH) Rémoulade de choucroute au lard du pays 16.00

Saucisson vaudois, fruit de la passion et noix torréfiées

(FR) Duo de foie gras mi-cuit et poêlé 24.00

Autour des agrumes, mini brioche*

(IT) Carpaccio de poulpe au guacamole, huile citronnée 19.00

Salade aux jeunes pousses, tortillas maison

(CH) Les escargots de Vallorbe au beurre à l'ail 6 pièces 16.00

Dans leurs coquilles* 12 pièces 26.00

Velouté de carotte curry coco, crumble de Wasabi 14.00

(CH) Tartare de bœuf Suisse coupé au couteau 28.00/38.00

Salade de saison et pain du village toasté

Côté Végétarien et Vegan

Millefeuille de polenta croustillante au vieux Gruyère 36.00

Crèmeux de carotte, poêlée de légumes de saison

Dahl de lentilles, patates douces rôties 32.00

Pousses d'épinard

Tartare de légumes, ses toasts, et saladin de saison 26.00/36.00

Pour les moins de 12 ans...

(Servi avec légumes et pommes frites)

(CH) Filets de perches de Loë (Valais) Meunière 100g 22.00

(BR) Nuggets de Poulet* 14.00

(CH) Filet de Bœuf de la région 26.00

Nouilles à la Napolitaine 10.00

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

Poissons

(CH)	Filets de Perche Loë -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 (pochée dans un court bouillon)	42.00
	-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	49.00
	-Au Vin Jaune du Jura	49.00
(PL)	Brandade de Sandre aux queues d'écrevisses	38.00
(usa/viet)	Gambas et Saint Jacques snackées, au safran et lait de coco Salade de Wakamé	44.00

Viandes

(CH)	Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef)	
	- Nature	44.00
	- Beurre café de Paris	46.00
	- A la Jurasienne (Sauce aux morilles)	52.00
(FR)	Tournedos de canard aux pommes rôties Sauce au cidre du Vulcain	36.00
(NZ)	Souris d'agneau et joues confites au raz el hanout Moutarde à l'ancienne	42.00
(ESP)	Filet mignon de pata negra rôti à la raisinée	52.00
(CH)	Le papet Vaudois	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, FR : France, VIET : Vietnam, USA : Etats Unis
NZ : Nouvelle-Zélande, ESP : Espagne, PL : Pologne

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

Menu terroir

Rémoulade de choucroute au lard du pays
Saucisson vaudois, fruit de la passion et noix torréfiées

Tournedos de canard aux pommes rôties
Sur une galette de polenta au gruyère de l'Auberson
Sauce au cidre du Vulcain
Légumes d'hiver

Tartelette aux noisettes, ganache chocolat à la crème de la Gruyère
Poire pochée à la crème de cassis
56.00

Menu « 125 ans » 1898/2023

Duo de foie gras mi-cuit et poêlé autour des agrumes
Mini brioche*

Gambas et Saint Jacques snackées, au safran et lait de coco
Salade de Wakamé

Filet mignon de pata negra rôti à la raisinée
Dahl de lentilles et patate douce rôtie

Moelleux au caramel, glace à la fleur de lait de nos paturages

Menu complet : 94.00

Menu avec une entrée : 82.00

Sélection du sommelier

3 verres de vin en accord : CHF 24.00

4 verres de vin en accord : 32.00

En cas de modification des menus, nous appliquons un supplément.

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