

## Fromage

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

## Desserts

Parfait glacé à la fraise, financier à la pistache, crème double\* de  
notre fromager 12.00

Moelleux au chocolat, compotée de papaye, sorbet fruits de la  
passion 13.00

Sorbet passion arrosé avec Pétillant Vaudois 14.00

Café gourmand\* 15.00

Assiette gourmande\* 13.00

**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 12.00/22.00

(CH) Salade Helvétique, Röstli au Gruyère AOP  
Abricots secs et viande séchée des Grisons 19.00/32.00

(CH) Omble chevalier mariné Gravelax, crèmeux de petits pois au raifort,  
Mini blinis, salade de saison et perles de citron 19.00

(CH) Asperges vertes et sèrac de l'Auberson à l'ail des ours sur un pain  
polaire, espuma et rose de jambon cru 18.00

(CH) Vol au vent de röstli aux Morilles et asperges 26.00

## Côté Végétarien et Vegan

Antipasti de légumes au riz safrané, poêlée printanière 32.00

Gnocchis à l'ail des ours, piperade et asperges vertes 34.00

## 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

## Poissons

(CH)	Filets de Perche Loë** (Rarogne, Valais)	
	-Meunière, (sauce tartare)	42.00
	-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	49.00
	-Printanière (Morilles et asperges)	51.00
(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
(CH)	Filet d'omble chevalier grillé à l'ail des ours	39.00
(CH/PL)	La paëlla des Lacs (Queue d'écrevisses, Omble chevalier, Perches, Sandre, chorizo et saucisson vaudois)	44.00
	***Perche du Lac Léman, à partir du vendredi (selon arrivage)	

## Viandes

(CH)	Involtini de poulet à la tomme de brebis, Bresaola, pesto d'ail des ours	37.00
(NZ)	Noisette d'agneau en croute d'herbe	42.00
(CH)	Piccata de veau milanaise, Piperade et crèmeux de gruyère pané	39.00
(CH)	Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef)	
	- Sauce chimichurri	50.00
	- Beurre café de Paris	46.00
	- A la Jurasienne (Sauce aux morilles)	54.00
(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, PL : Pologne, NZ : Nouvelle Zélande

## Menu terroir

Asperges vertes et sérac de l'Auberson à l'ail des ours sur un pain polaire,  
Espuma et rose de jambon cru

Piccata de veau milanaise,  
Piperade et crèmeux de gruyère pané, poêlée de gnocchis

Parfait glacé à la fraise, financier à la pistache,  
Crème double de notre fromager

58.00

## Menu « 125 ans » 1898/2023

Omble chevalier mariné Gravelax, crèmeux de petits pois au raifort,  
Mini blinis, saladine de saison et perles de citron

Vol au vent de rösti aux Morilles et asperges

Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef), sauce chimichurri  
Antipasti de légumes au riz safrané

Moelleux au chocolat, compotée de papaye, sorbet fruits de la passion

Menu complet : 96.00

Menu avec une entrée : 86.00

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.