

Fromage

Assiette de Fromages de la Fromagerie Tyrode à l'Auberson
Et leurs garnitures 14.00

Desserts Maison

Parfait glacé à l'eau de vie poire William,
de la Distillerie Pellet 11.00

Moelleux au chocolat-banane et sa glace 13.00

Café gourmand du jour* 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 » établi par la Fédération romande des consommateurs (FR), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food ». « L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

TVA 7.7% et service inclus

Boas Experience

Entrées

Salade verte 7.00

Salade mêlée 9.50

Rillette de saumon « Swiss Alpine » à la vanille et poivre vert,
Pain du village toasté 18.00

Salade d'antipasti au Sérac et Basilic,
Focaccia toastée 18.00

Carpaccio de filet de bœuf* à l'huile d'olive citronnée, copeaux de
parmesan, crémeux de petits pois 21.00

Tartare de Bœuf *coupé au couteau
Salade de saison et Pain du village toasté 27.00/36.00

Côté Végétarien et Vegan

Aumônière de légumes sur son steak de betterave,
Risotto de fregola aux carottes jaunes 28.00

Poêlée de gnocchis de pomme de terre,
Petits légumes au pesto et lait de coco 26.00

Pour les plus jeunes...

(Servi avec légumes et pommes frites)

Filets de Perches* Meunière 100g 19.00

Nuggets de Poulet* 14.00

Entrecôte de Bœuf* de la région 22.00

Boas Experience

Poissons

Filets de Perche* Loë. (Valais)	
-Meunière, sauce tartare	42.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	48.00

Truite* de notre vivier, environ 330g (Chamby - Vaud)	
-Meunière	41.00
-Au bleu	41.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	47.00
-Au Vin Jaune du Jura	47.00

Gâteau d'omble*chevalier aux cuisses de grenouille* de Vallorbe Sauce au Vin Jaune du Jura	41.00
---	-------

Viandes

Le véritable papet vaudois*	25.00
-----------------------------	-------

Involtini de bœuf* au vieux gruyère de l'Auberson parfumé à la truffe, et tomates confites	38.00
--	-------

Entrecôte de Bœuf* de chez Naef St-Croix,	
- Beurre café de Paris	44.00
- Sauce aux morilles	49.00

Médailon de grenadin de veau* sauce Voronoff	52.00
--	-------

Souris d'agneau* confite au piment de Jamaïque, Haricots de Soissons	42.00
---	-------

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

Tous nos produits (Viandes et poissons) sont 100% d'origine Suisse.



Boas Experience

Menu terroir

Salade d'antipasti au Sérac et Basilic, Focaccia toastée

Involtini de bœuf* au vieux gruyère parfumé à la truffe, tomates confites
Pommes fondantes et légumes de saison

Parfait glacé à l'eau de vie poire William de la distillerie Pellet (Vaud)

55.00

Menu « Hôtel Historique »

Carpaccio de filet de bœuf* à l'huile d'olive citronnée,
Copeaux de parmesan, crémeux de petits pois

Filets de perche* (Loë) aux morilles et petits légumes

Médailon de grenadin de veau* sauce Voronoff,
Risotto de fregola aux petits pois

Moelleux au chocolat-banane et sa glace

Menu complet : 92.00

Menu 3 plats : 78.00

Accompagné de ses 3 vins Oh Verre !!! : + Chf 21.00
Clos du Rocher (chasselas), Yvorne Grand cru
Chardonnay, Cave de la Côte, Tolochenaz
Galotta gourmand, Cave de Bonvillars

Boas Experience