

## Fromage

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

## Desserts Maison

*Paris-Brest aux fruits de saison, sorbet fruits rouges* 12.00

*Bavarois à l'orange, compote de pommes granny,  
Crumble et caramel au beurre salé* 12.00

*Crème brûlée au pain d'épices* 11.00

*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 (FRC), GastroSuisse, 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

## Entrées

*Salade verte* 7.00

*Salade mêlée* 9.50

*(FR) Velouté de poireaux et pomme de terre aux huitres* 18.00

*(CH) Ravioles de ris de veau à la truffe et légumes racines* 23.00

*(FR) Duo de Foie Gras poêlé et mi-cuit aux endives caramélisées  
Et confiture d'orange, Brioche au cacao* 22.00

*(pacif) Carpaccio de thon rouge au sésame, salade de fenouil  
Marinée au soja miel et piment d'Espelette* 19.00

*(CH) Tartare de Bœuf coupé au couteau et son Os à moëlle  
Salade de saison et Pain du village toasté* 28.00/36.00

## Côté Végétarien et Vegan

*Tarte fine de polenta à la patate douce et légumes du moment* 28.00

*Les panisses dans un jardin hivernal, mousseline au chou Kale* 26.00

### Pour les plus jeunes...

*(servi avec légumes et pommes frites)*

*(PL) Filets de Perches Meunière 100g* 19.00

*(CH) Nuggets de Poulet\** 14.00

*(CH) Entrecôte de Boeuf de la région* 19.00

## Poissons

(PL) <b>Filets de Perches</b>	
-Meunière, sauce tartare	38.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	41.00
(CH) <b>Truite de notre vivier, environ 350g (élevage du Giessenhof, BE)</b>	
-Meunière	41.00
-Au bleu	41.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	45.00
-Au vin jaune du Jura	45.00
(USA) <b>Noix de Saint-Jacques au Wakame, purée de haricots rouges, Grattons de lard fumé</b>	44.00
(CH)(ES) <b>Pavé de sandre en écaille de saucisson vaudois Et son fumet au Chasselas</b>	39.00

## Viandes

(CH) <b>Le véritable papet vaudois</b>	25.00
(CH) <b>Filet de poulet de la Gruyère poché sauce suprême</b>	36.00
(CH) <b>Fondant de bœuf braisé à l'abricotine du Valais</b>	34.00
(CH) <b>Entrecôte de Bœuf de chez Naef, Beurre café de Paris Garniture de légumes du moment</b>	44.00
(CH) <b>Filet Mignon de veau à l'échalote confite, miroir de Pinot Noir</b>	49.00

*Nos plats sont accompagnés de légumes du moment,  
nous vous proposons de choisir votre féculent :*

*Nouilles, Riz basmati, Pommes nature, Frites*

CH : Suisse / PL : Pologne / FR : France / USA : Etats Unis / Pacif : Pacifique / ES : Estonie

## Menu terroir

*Velouté de poireaux et pomme de terre aux huitres*



*Fondant de bœuf braisé à l'abricotine du Valais,  
Mousseline au chou kale, légumes du moment*



*Crème brûlée au pain d'épices*  
**54.00**

## Menu « Hôtel Historique »

*Duo de Foie Gras poêlé et mi-cuit aux endives caramélisées,  
Et confiture d'orange, Brioche au cacao*



*Noix de Saint-Jacques au Wakame, purée de haricots rouges,  
Grattons de lard fumé*



*Filet Mignon de veau à l'échalote confite, miroir de Pinot Noir,  
Panisses, jardin hivernal*



*Bavarois à l'orange, compote de pommes granny,  
Crumble et caramel au beurre salé*

**Menu complet : 94.00**

**Menu 3 plats : 78.00**

*Accompagné de ses 3 vins Oh Verre !!! : + CHF 21.00*

*Gewurztraminer, Domaine la Capitaine, Begnins  
Clos du rocher, Yvorne Grand cru, Chasselas  
Galotta gourmand, Cave de Bonvillars*