

Fromage

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

Desserts Maison

Dôme de mousse framboises et cœur au chocolat blanc 13.00

Clafoutis aux cerises, sorbet pêche de vigne 11.00

Moelleux rhubarbe fraise, sablé breton à la vanille 14.00

*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 aux Graines torréfiées 9.50

*Coupe de melon au jambon de Pays Façon « Grand Hôtel des Rasses »,
Muscat flétri (Domaine La Capitaine Vaud) et gelée à la menthe* 18.00

*(CAN) Cannelloni d'épinard à la chair de crabe et gingembre,
Saladine aux agrumes* 23.00

*(FR) Terrine de foie gras aux pruneaux et Damassine,
Jeunes pousses de saison et Pain perdu Grand-mère* 24.00

*(CH) Tartare de Bœuf coupé au couteau et son Os à moëlle
Salade de saison et Pain du village toasté* 27.00/36.00

(PL) Salade de perches à la provençale 19.00

Côté Végétarien et Vegan

*Millefeuille de betterave, quinoa aux petits légumes,
Et son bouillon.* 28.00

Caviar d'aubergine sur sa foccacia et son jardin de légumes 29.00

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) Filets de Perches	
-Meunière, sauce tartare	38.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	42.00
(CH) Truite de notre vivier, environ 350g (élevage du Giessenhof, BE)	
-Meunière	38.00
-Au bleu	38.00
-A la Jurassienne (sauce aux morilles)	42.00
-Au vin jaune du Jura	42.00
(FR) Filet de bar grillé et son huile vierge, légumes d'été	39.00

Viandes

(FR) Râble de lapin farci aux chanterelles, Crème aux herbes	38.00
(CH) Véritable Papet Vaudois du Grand Hôtel des Rasses	25.00
(CH) Entrecôte de Bœuf de chez Naef, Beurre maison Garniture de légumes du moment	44.00
(NZ) Noisette d'agneau en croûte d'herbes, tian de légumes	42.00
(CH) Faux-filet de veau, Bisque et sa langoustine	48.00
(CH) Carré de porc rôti en basse température, au vin cuit Légumes du marché	32.00

Féculents : Tagliatelles, Riz basmati, Pommes nature, Frites

CH : Suisse / PL : Pologne / Fr : France / USA : Etats-Unis / Esp : Espagne / Per : Pérou
NZ : Nouvelle zelande / CAN : Canada

Menu terroir

**Coupe de melon au jambon de Pays, façon « Grand Hôtel des Rasses »,
Muscat flétri (domaine La Capitaine, Vaud) et gelée à la menthe**

❦
**Carré de porc rôti en basse température, au vin cuit
Pommes de terre vitelotte
Légumes du marché**

❦
**Clafoutis aux cerises, sorbet pêche de vigne
53.00**

Menu « Hôtel Historique »

**Terrine de foie gras aux pruneaux et Damassine,
jeunes pousses de saison et Pain perdu Grand-mère**

❦
**Cannelloni d'épinard à la chair de crabe et gingembre,
Saladine aux agrumes**

❦
**Faux-filet de veau, Bisque et sa langoustine
Galette de risotto,
Eventail de courgettes**

❦
Dôme de mousse framboises et cœur au chocolat blanc

Menu complet : 92.00

Menu 3 plats : 78.00

Accompagné de ses 3 vins Oh Verre !!! : +19.50 frs
*Le Clos Du Rocher, Yvorne Grand Cru, Vaud
Chardonnay, Cave de Bonvillars, Vaud
Cuvée du Grand Hôtel, Union Vinicole de Cully, Vaud*