

Entrées

Salade verte	CHF 7.00
Salade mêlée	CHF 10.00 / 15.00
Pâté Pantin de sanglier aux fruits secs et saladine de saison	CHF 19.00
Jambon « Grand Cru Helvetica » (séchage 18 mois) et ses bruschettas automnales	CHF 20.00
Rillettes de sardines portugaises au beurre salé, toasts de campagne et pousses de salade	CHF 20.00
Velouté de céleri-rave et son escalope de foie gras chaud	CHF 21.00
Poêlée de calamaretti aux piments doux, concassée de dernières tomates vaudoises et roquette	CHF 22.00
Cuisses de grenouilles de Vallorbe croustillantes en persillade et racine de persil (6 ou 12 pièces)	CHF 23.00 / 44.00
Tartare de cerf à la liqueur de noix, pistaches, raisins frais et courge spaghetti frite	CHF 24.00

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Plats principaux

Végétariens

Vol-au-vent aux bolets frais et légumes du moment CHF 26.00

Tortellini d'automne et sa déclinaison de courges de la région CHF 27.00

Poissons

Queue de lotillon piquée au lard, sauce au Pinot Noir et betteraves glacées CHF 41.00

Poisson ou crustacé du marché CHF 40.00

Viandes

Coquelet désossé rôti aux champignons des bois et mousseline de courge butternut CHF 40.00

Médallions d'entrecôte de cerf aux figues, légumes d'automne et spaetzli au sarrasin CHF 42.00

Selle de chevreuil (pour 2 personnes) rôtie au poivre concassé et ses garnitures de chasse CHF 45.00 (par pers.)

Pour les petites têtes blondes

(Ces plats sont uniquement servis aux enfants)

Burger pur bœuf suisse, sauce maison, frites artisanales et salade CHF 15.00

Raviolis à la viande et son coulis à la tomate CHF 11.00

Origines des viandes et poissons : Bœuf (CH), Coquelet (CH), Cerf, Chevreuil, Sanglier (AUT), Calamaretti (IT) Lotillon (Atlantique)

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Coin du Boucher et nos ardoises

Notre sélection de bœuf « rassie sur os » de notre boucher Nardy à Cully

L'entrecôte de bœuf sur ardoise (250gr)	CHF 52.00
Le filet de bœuf sur ardoise (200gr)	CHF 55.00

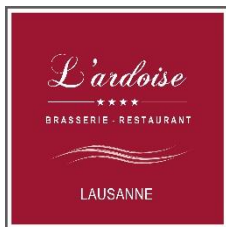
Nos ardoises sont servies avec un beurre au cresson, frites artisanales et mesclun de salade

La côte de bœuf (750gr pour 2 personnes) rôtie à la fleur de sel, légumes de saison et frites artisanales (sur assiette)	CHF 49.00 (par pers.)
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------

Les petits plaisirs

Plateau de fromages suisses sélectionnés	CHF 9.00 (3 sortes à choix) CHF 16.00 (sélection au choix)
Cigares croustillants aux pommes confites à la confiture de lait du Jorat	CHF 13.00
Tatin de poires du Mont-sur-Lausanne et glace vanille	CHF 13.00
Soufflé glacé à la châtaigne et sirop d'érable en cloche de chocolat noir	CHF 15.00
Café gourmand (mignardises de saison)	CHF 14.00
Dessert du jour	CHF 9.50
Boule de glace artisanale suisse	CHF 4.50
SORBETS : framboise, fraise, citron, abricot, poire / GLACES : café, caramel salé, vanille, pistache, chocolat, verveine	
Trilogie de sorbets et glaces (à choix)	CHF12.00

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Minérales

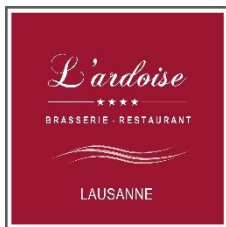
Arkina	40cl	CHF 4.50
Arkina	80cl	CHF 9.00
Rhâzünser	40cl	CHF 4.50
Rhâzünser	80cl	CHF 9.00
Coca	33cl	CHF 5.00
Coca Zero	33cl	CHF 5.00
Thé froid (citron ou pêche)	33cl	CHF 4.50
Rivella rouge	33cl	CHF 5.00
Sprite	33cl	CHF 5.00
Schweppes Tonic	20cl	CHF 5.00
Schweppes bitter lemon	20cl	CHF 5.00
Jus de tomates Michel	20cl	CHF 5.00
Jus de pêche/abricot Michel	20cl	CHF 5.00
Jus d'orange	30cl	CHF 4.50
Jus multivitamines	30cl	CHF 4.50
Jus de pommes Bio	30cl	CHF 4.50
Sirop grenadine/menthe	30cl	CHF 4.00

Bières

Dr Gabs Houleuse – blanche 5.0%	33cl	CHF 8.00
Dr Gabs -Pépité - blonde 5.5%	33cl	CHF 7.50
Dr Gabs -Tempête - blonde 8%	33cl	CHF 8.50
La Nébuleuse – Stirling – blonde 5.3%	33cl	CHF 7.50
La Nébuleuse – Embuscade – IPA 6.7%	33cl	CHF 8.50
Hoppy people – Pornstar	33cl	CHF 7.50
Hoppy people – Psychobilly White	33cl	CHF 7.50
Feldschlösschen sans alcool	33cl	CHF 6.00
1664	25cl	CHF 6.00

Caféterie

Thé Chaud (Sirocco)	CHF 4.50
Expresso / Ristretto	CHF 4.00
Double expresso	CHF 4.50
Café / Renversé	CHF 4.50
Cappuccino / Latte Machiatto	CHF 5.50



Apéritifs, digestifs et spiritueux

Apérol Spritz	4cl	CHF 14.00
Kir – Blanc cassis	1dl	CHF 10.00
Kir Royal	1dl	CHF 18.00
Martini Bianco/Rosso	4cl	CHF 10.00
Ricard	4cl	CHF 7.00
Campari	4cl	CHF 7.00
Suze	4cl	CHF 7.00
Porto Sandeman (blanc et rouge)	4cl	CHF 9.00
Gin Gordon's	4cl	CHF 10.00
Gin Bombay	4cl	CHF 12.00
Vodka	4cl	CHF 8.00
Amaretto Disaronno	4cl	CHF 8.00
Ron Bacardi 8 anos	4cl	CHF 12.00
Rhum Agricole Reimonenq VX 6ans	4cl	CHF 15.00
Zacapa Ron Reserva 23 anos	4cl	CHF 15.00
Johnnie Walker Black Label – Whisky	4cl	CHF 15.00
Laphroaig Single Malt	4cl	CHF 15.00
Scapa Single Malt	4cl	CHF 18.00
Limoncello	4cl	CHF 8.00
Baileys	4cl	CHF 8.00
Calvados	4cl	CHF 15.00
Cognac Hennessy	4cl	CHF 18.00
Grand Armagnac	4cl	CHF 15.00
Grappa di Brunello	4cl	CHF 12.00
Grappa Sibona (ambrée)	4cl	CHF 13.50
Domaine d'Aucret Bahyse sur Cully		
Prunes de Damas	4cl	CHF 8.00
Eau de vie de framboise, poire, abricot	4cl	CHF 8.00