



Entrées

Salade verte	CHF 7.00
Salade mêlée de légumes croquants estivaux	CHF 10.00 / 15.00
Jambon « Grand Cru Helvetica » (séchage 18 mois) et sa bruschetta estivale, granité de melon et fraises	CHF 20.00
Tartare de bœuf suisse aux piments doux et basilic, toasts de campagne et saladine (supp. frites CHF 3.00)	CHF 20.00 (90gr) / 39.00 (180gr)
Arc-en-ciel de tomates et Burrata vaudoises, huile d'olive grecque au basilic et balsamique	CHF 23.00
Risoni neri aux légumes du moment et queues de crevettes sautées, saladine de roquette	CHF 24.00 / 44.00
Cuisses de grenouilles de Vallorbe en persillade croustillantes et mini ratatouille (6 ou 12 pièces)	CHF 24.00 / 44.00
Saumon mariné entier au mojito, taboulé de quinoa à la méditerranéenne	CHF 25.00

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

**Ce plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison*



Plats principaux

Végétariens

Tomme vaudoise fumée et poêlée, légumes grillés accompagnés de pesto de roquette*	CHF 24.00
Raviole ouverte montée minute aux légumes d'été et basilic thaï	CHF 24.00

Poissons

Poisson du marché	CHF 40.00
Dos de colin de ligne doré, risotto au basilic rouge et vierge de légumes verts	CHF 42.00
Loup de mer grillé entier au thym et jardin de légumes estivaux	CHF 42.00

Viandes

Filet d'épaule de veau roulé confit doucement, croûte au citron, écrasée de pommes de terre au basilic thaï et légumes de saison	CHF 44.00
Carré d'agneau irlandais rôti à la crème d'ail doux et caviar d'aubergine au basilic, pommes de terre rissolées	CHF 46.00
Tagliata d'entrecôte Charolaise grillée, beurre aux herbes, roquette, tomates cerises et copeaux de Parmesan AOP	CHF 50.00

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 12.00

Origines des viandes et poissons : Bœuf (FR/CH), Veau (CH), Agneau (IRL), Colin (ATL), Loup de mer (MED), Saumon

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

**Ce plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison*



Coin du Boucher et nos ardoises

Notre sélection de bœuf « rassis sur os » de notre boucher Nardi à Cully

Le filet de bœuf sur ardoise (200gr) servi avec une sauce au pesto rouge, frites artisanales et mesclun de salade CHF 55.00

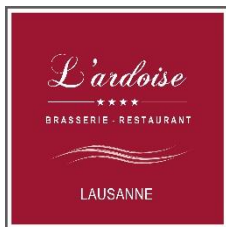
La côte de bœuf (750gr pour 2 personnes) rôtie à la fleur de sel, jus de viande, légumes du marché et frites artisanales (sur assiette) CHF 49.00 (par pers.)

Les petits plaisirs

Plateau de fromages suisses sélectionnés	CHF 9.00 (3 sortes à choix) CHF 16.00 (sélection au choix)
Crème légère à la verveine, saladine de fruits rouges et coulis de pêche	CHF 12.00
Charlotte aux fraises vaudoises et coulis de thé à la menthe	CHF 14.00
Tarte au chocolat noir à l'ancienne et framboises, sorbet artisanal	CHF 15.00
Café gourmand (mignardises de saison)	CHF 14.50
Dessert du jour	CHF 10.00
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)	CHF12.50

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

**Ce plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison*



Minérales

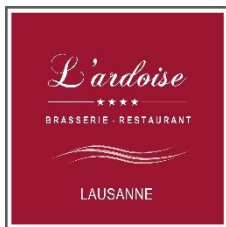
Arkina	40cl	CHF 4.50
Arkina	80cl	CHF 9.00
Rhâzünser	40cl	CHF 4.50
Rhâzünser	80cl	CHF 9.00
Coca	33cl	CHF 5.00
Coca Zero	33cl	CHF 5.00
Thé froid (citron ou pêche)	33cl	CHF 4.50
Rivella rouge	33cl	CHF 5.00
Sprite	33cl	CHF 5.00
Schweppes Tonic	20cl	CHF 5.00
Schweppes bitter lemon	20cl	CHF 5.00
Jus de tomates 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 – Überweiss – blanche 5.5%	33cl	CHF 8.00
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