

Aujourd'hui, vous êtes plutôt...

Bistrot...

« Classique ou moderne, il n'y a qu'une cuisine. La bonne ! »

Paul Bocuse

A partager pour l'apéro :

Fromage frais à l'aneth et radis, piperade au piment d'Espelette, houmous au curry et croustilles de pain 22.-

Les entrées

- Truite rose de Chamby en rillette au basilic, pomme acidulée et déclinaison de fenouil 25.-

- Tartare de Bœuf Limousin de St-Légier, caponata aux olives noires et tomates de Puidoux (plat : 39.-) 27.-

- Malakoff au vieux Gruyère (3 pièces) et saladin de Puidoux 16.-

Salade verte (8.-) ou salade mêlée (12.-)

Les plats

- Le burger « 100% maison » : steak haché de bœuf de Olhon, bun à l'origan, mayonnaise au poivre noir, Fêta, Tzatziki, oignons rouges et frites fraîches 32.-

- La Fêta de nos lacs : crème au citron Yuzu, légumes verts et croquette de haricots Borlotti au sésame noir 39.-

- Les tagliatelles fraîches : au pesto de courgettes, chanterelles, pignons de pins et flambées à la Grappa 32.-

- le porc fermier de Napf : braisé au Chasselas, herbes fraîches et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive 38.-

- La parisienne de veau de l'Emmental (2pers.) : en cuisson lente, jus au Colombo Antillais,

Boulgour aux abricots secs et légumes de Puidoux p.p. 52.-

Les douceurs

- Sélection de fromages du pays, 3 ou 5 sortes 14.- / 18.-

- Abricots du Valais au romarin et panna cotta à la pistache 17.-

- Crème brûlée menthe - fruits rouges 14.-

- Verrine de pêches rôties, framboises, amandes façon « Melba » 16.-

- Nos glaces et sorbets artisanaux de « Icy Hug » à St-Légier (la boule) 4.-

Glaces : Vanille Bourbon / Caramel-fleur de sel / Pistache / Café / Chocolat / Noisette / Rhum raisin Sorbets : Poire / Mangue / Citron-citron vert / Framboise / Abricot / Fraise

Les prix sont en Francs Suisses, TVA comprise

Merci de nous annoncer les allergies ou régimes alimentaires en début de repas

Ou...

... *Gastro*

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »

Theodore Zeldin

Amuse-bouche surprise

Les tomates de Puidoux

Sérac de Grandvillard / aubergine / olives de Kalamata

La perche Lœe du Valais

(Ch)

Ail noir / abricots / amandes / légumes verts

Les ris de veau

(Ch)

Chanterelles / pomme de terre / baies de sureau

La volaille de la Gruyère

(Ch)

Estragon / courgettes / maïs

Les fromages affinés de la fromagerie de Blonay

(3 sortes)

La cerise

Verveine / balsamique du village

Menu complet (sans fromages) 110.-

Menu 4 services (tomate/perche/volaille/cerise) 98.-

Menu 3 services (tomate/volaille/cerise) 86.-

Fromages + 14.-

Les prix sont en Francs Suisses, TVA comprise

Merci de nous annoncer les allergies ou régimes alimentaires en début de repas