

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 : houmous betteraves, tapenade aux olives noires, tartinade poivrons/Féta et croustilles de pain

22.-

Les entrées

- Malakoff au vieux **Gruyère** (3 pièces) et salade de Puidoux 17.-
- **La crème de fromage frais aux sésames**, caviar d'aubergine et curry 21.-
- **L'omble de Chamby (ch)**, confit, fenouil croquant et vinaigrette pêche - grenade 26.-
- Salade verte (8.-) ou salade mêlée (12.-)

Les plats

- **Les tagliatelles** : au basilic, citron, ricotta et pleurotes de Vevey 29.-
- **Le burger « 100% maison »** : steak haché de veau du canton de Vaud (ch), bun à l'origan, ketchup au paprika fumé, Tête de Moine AOP, tomate, confit d'oignons rouges et frites fraîches 33.-
- **Le bœuf de Olton (ch)** : en tartare à la moutarde ancienne, salade de tomates et gaufre à l'ail (entrée : 27.-) 38.-
- **Le saumon des Grisons (ch)** : jus coco -citronnelle, légumes verts et riz mi-sauvage au oignons nouveaux 42.-
- **Le filet mignon de porc de Napf (ch)** : au romarin, écrasée de pommes de terre aux amandes, petits pois et légumes de Puidoux 49.-

Les douceurs

- Sélection de **fromages du pays**, 3 ou 5 sortes 14.-/18.-
- Crème brûlée **fruits rouges - hibiscus** 14.-
- Le chou « **façon Forêt-noire** » et glace chocolat 16.-
- Déclinaison **d'abricots et framboises**, chantilly à la crème de la Gruyère et éclats de meringue 17.-
- Nos **glaces et sorbets** artisanaux de « Jcy 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

Le sérac de Grandvillard

(Ch)

tomates de Puidoux / aubergine / basilic

La perche Lœe de Rarogne

(Ch)

petits pois / abricots / noisettes

Les crevettes « Schössli » de Saint-Gall

(Ch)

oignons rouges / cresson / brioche

L'agneau de Thoune

(Ch)

courgettes / lavande / pois chiche / citron

Les fromages affinés de la fromagerie de Blonay

(3 sortes)

Les cerises

verveine / pop corn

Menu complet (sans fromages) 110.-

Menu 4 services (Sérac / perche / agneau / cerises) 98.-

Menu 3 services (Sérac / agneau / cerises) 86.-

Fromages + 14.-

Les prix sont en Francs Suisses, TVA comprise

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