

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*: Tzatziki, tapenade aux olives noires, crémeux de carottes à l'orange et croustilles de pain 22.-

## Les entrées

- Malakoff au vieux **Gruyère** (3 pièces) et salade de Puidoux 16.-
- **Le gravelaix de saumon des Grisons (ch)**, vichyssoise d'asperges et fromage frais citron-gingembre 25.-
- **Le pâté en croûte (porc: ch) du chef**, chutney du moment et salade de Puidoux 27.-
- Salade verte (8. -) ou salade mêlée (12. -)

## Les plats

- **Le risotto**: à l'Ail des ours, asperges blanches et vertes, sarrasin torréfié 30.-
- **Le burger « 100% maison »**: steak haché de bœuf de Olon, bun au Zaatar, mayonnaise au Tandoori, fromage de chèvre, chou chinois, confit d'oignons et frites fraîches 32.-
- **La truite de Chamby (ch)**: mini cake tomates séchées - olives, sauce vierge et caviar d'aubergine 42.-
- **L'agneau de Aubonne (ch)**: braisés à l'estragon, légumes grillés et couscous aux raisins secs 45.-
- **La parisienne de bœuf de l'Emmental (ch)**: grillée, roquette, asperges blanches et écrasée de pommes de terre à la noisette 49.-

## Les douceurs

- Sélection de **fromages du pays**, 3 ou 5 sortes 14.-/18.-
- Crème brûlée **rhubarbe - spéculoos** 14.-
- Cheesecake **fraises - noix de coco** 16.-
- Tartelette **mangue - sésame** 17.-
- 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

Le Gruyère AOP

(Ch)

poireaux / Chasselas / truffe

Le sandre de lac Majeur

(Ch)

pleurotes « Perles noires » de Vevey / Nori / basilic Thaï

L'agneau de Aubonne

(Ch)

asperges vertes / rhubarbe

La pintade d'Appenzell

(Ch)

Ail des Ours / artichauts / sarrasin

Les fromages affinés de la fromagerie de Blonay

(3 sortes)

Les fraises

Fève de Tonka / citron Sudachi

Menu complet (sans fromages) 110.-

Menu 4 services (Gruyère/sandre/pintade/fraises) 98.-

Menu 3 services (Gruyère/pintade/fraises) 86.-

Fromages + 14.-

Les prix sont en Francs Suisses, TVA comprise

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