





ENTREE

La Salade Mixte 	8.-
Asperges vertes de Camargue  Crèmeux moutarde, citron et parmesan Mousse légère de mozzarella et poudre d'olives noires	16.-
Malakoff au Gruyère corsé (2 pièces)  Pickles et saladine de légumes	14.-
Malakoff au Gruyère corsé (3 pièces)  Pickles et saladine de légumes	19.-
Oeuf parfait Bio suisse, sablé au parmesan Espuma aux petits pois et Guanciaie grillé	19.-
Foie gras mi-cuit infusé aux épices Chutney mangues et Brioche maison tiède	26.-

MENU Enfant 19.-


Steak Haché - Frites du terroir* ou légumes
Ou

Filets de perches - Beurre blanc, pommes paille* ou légumes

*1 Boule de glace ou sorbet en dessert**



PLATS

Noix de Saint Jacques snackées et émulsion à la bisque Risotto crémeux à la ciboulette et zeste de combawa	46.-
Médaille de filet de bœuf poêlé Mille-feuille de colrave et pommes de terre, jus corsé truffé Espuma de poireaux et légumes du marché	48.-
Filet de truite de la riviera vaudoise Sauce à l'aneth et brunoise de Granny-Smith Polenta snackée et crèmeux de topinambour	39.-
Suprême de volaille GRTA caramélisé sur la peau Cromesquis au basilic et légumes du marché Jus de cuisson façon Grand-mère	39.-
Strates végétariennes de printemps et légumes du marché Crèmeux topinambour et espuma de poireaux 	31.-
Cuisses de grenouilles en persillade Pommes paille*	36.-

LES MENUS TARTARES

Avec salade en entrée



Tartare de Dorade, sésame, avocat et ponzu Cébettes, lime et coriandre Toasts et pommes paille*	43.-
Tartare de Bœuf au foie gras maison Toasts et frites du terroir*	46.-
Tartare de Bœuf façon Thaï Chips de crevettes* et frites du terroir*	41.-
Tartare de Bœuf au basilic Toasts et frites du terroir*	40.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche, Parmesan et roquette Toasts et frites du terroir*	43.-
Tartare de Bœuf traditionnel Toasts et frites du terroir*	40.-
Tartare de Bœuf arrosé au Brandy Toasts et frites du terroir*	43.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan Toasts et frites du terroir*	43.-

LES MENUS CLASSIQUES

Avec salade en entrée

Hamburger Suisse aux trois fromages Appenzeller, Gruyère et Vacherin, oignons confits Tomate, salade et Frites du terroir*	33.-
Filets de perches Beurre blanc citronné et pommes paille*	42.-
Cœufs parfaits Bio suisse, sablé au parmesan Espuma aux petits pois et Guanciale grillé <i>Accompagnement : frites du terroir, pommes paille ou légumes du marché</i>	34.-

LES MENUS VEGETARIENS

Avec salade en entrée

Strates végétariennes de printemps et légumes du marché Crèmeux topinambour et espuma de poireaux	32.-
Cœufs parfaits Bio suisse, sablé au parmesan Espuma aux petits pois <i>Accompagnement : frites du terroir, pommes paille ou légumes du marché</i>	32.-

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

DESSERTS

Cheesecake façon tatin Pommes caramélisées et caramel beurre salé	13.-
Baba au rhum Chantilly*, amandes effilées	13.-
Crème brûlée Vanille de Madagascar	12.-
Cœur coulant au chocolat Glace vanille	13.-
Iles flottantes Crème anglaise et amandes effilées	13.-
Meringues avec double crème*	11.-
Café gourmand	16.-
Parfait mocca arrosé*	11.-
Ardoise de fromages	14.-



COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes*

Coffee time Boule de glace ou sorbet avec un espresso	7.-
Danemark Glace vanille, sauce chocolat maison	14.-
Ice coffee Glace café arrosée d'un espresso	14.-
L'Actuelle Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé	14.-
Sorbetière Glace fruits des tropiques, citron, fruits rouges	14.-
Valaisanne Sorbet abricot et Abricotine	16.-
La Caribéen Glace rhum raisin et Rhum	16.-

BOULES DE GLACE OU SORBET Glaces Des Alpes*

Vanille, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum-raisin

Abricot, Citron, Fruits rouges, Fruits des tropiques, Poire

La boule : 4.20.- Avec crème : 1.90.-

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison