

Entrées

- Froides -

Salade verte 🕒 V Sauce salade maison	Entrée 7.00 Plat 10.50
Assiette du maraîcher 🕒 V Assortiment de crudités, sauce salade maison	Entrée 9.50 Portion 15.50
Terrine du chef aux noixettes 🕒 Saladine de céleri, condiments et confiture d'oignons	14.00
Planchette de viande séchée de bœuf 🕒 Cornichons et oignons vinaigrés	Demi Portion 18.50 Portion 32.00
Planchette vaudoise 🕒 Viande séchée, jambon cru, Gruyère AOP, cornichons et oignons vinaigrés	Demi Portion 18.00 Portion 30.00
Médailon de foie gras de canard 🕒 Chutney aux figues, confiture d'échalotes, toasts grillés de pain de campagnes	Portion 24.00
Salade de chèvre chaud 🕒 V Gratiné au miel, cerneaux de noix, sauce salade maison	Demi Portion 17.00 Portion 25.00
Salade César Salade romaine, croutons, tomates, œuf dur, parmesan râpé, blanc de poulet grillé et vinaigrette blanche César maison	Demi Portion 19.50 Portion 27.50

- Chaudes -

Soupe de poissons de roche 🕒 Croûtons	12.50
Beignets de Vinzel (Malakoffs) maison V Sur son lit de salade de mesclun	2 pièces 21.50 3 pièces 29.50
Cuisses de grenouilles ♥ Poêlées, persillées, légèrement aillées, flambées au pastis, Plat servi avec frites	Demi Portion 20.00 Portion 30.00
Cassolette de crevettes sautées Relevées à l'ail, poivrons et piment d'Espelette	16.50

La spécialité du Vaudois

Le Caquelon du vigneron Vaudois bœuf ou cheval

Une délicieuse viande à cuire dans une sauce au vin rouge bien aromatisée aux oignons, accompagnée de pommes frites salade verte et cinq sauces froides

1 personne (200g)	44.00
Supplément (100g)	15.00
Supplément (200g)	21.00



Mets de brasserie

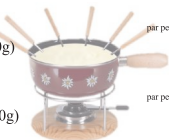
Papet vaudois et sa saucisse aux choux	26.50
Rognons de veau flambés, sauce moutarde Rôsti maison légumes du marché	34.50
Choucroute garnie tradition du «Vaudois» ♥ Carré de porc fumé, saucisson vaudois, lard salé et fumé, saucisse de Vienne, pommes nature	28.50
Pied de porc Sauce madère, rôsti maison, légumes du marché	26.50
Jarret de porc Sauce madère, rôsti maison	30.00
Saucisse de porc à rôtir Sauce moutarde en grain, rôsti maison et légumes du marché	28.50

Rôtis maison

Rôsti du Vaudois 🕒 Au vacherin, Gruyère AOP, tomates, jambon, œuf au plat, tomates, oignons, cornichons	26.50
Rôsti et son escalope de saumon pochée beurre blanc, ciboulette	28.50
Rôsti au mélange de champignons des bois du pays 🕒 V oignons, cornichons	28.50

Coin du fromager

Fondue moitié-moitié 🕒 V Au vacherin et Gruyère AOP (220g)	par personne 27.00
Fondue à la bière 🕒 V Au vacherin et Gruyère AOP (220g)	par personne 27.00



Fondue à la tomate 🕒 Au vacherin et Gruyère AOP (220g), pommes grenailles	par personne 28.50
Croûte complète 🕒 Au vacherin et Gruyère AOP, jambon et œuf au plat, oignons, cornichons	24.50
Supplément oignons et cornichons	4.50
Supplément pommes grenailles	2.00

Scan to translate menu



English
Deutsch
Espagnol
Italian
...

Viandes

Filet de bœuf (220g) Rossini, couronné de foie gras poêlé et sa sauce à la crème de truffe noire. Accompagné d'une jardinière de légumes et rôsti maison	54.00
Entrecôte de bœuf grillée (250g) rassie sur os 🕒 Pommes frites, légumes du marché	39.00 Sauce au morilles 44.00
Onglet de bœuf (220g) grillé mariné à la provençale 🕒 Sauce oignons rouges confits au balsamique, pommes frites et légumes du marché	36.00
Cordon bleu maison (220g) 🕒 ♥ Poulet, jambon, Gruyère AOP, sauce tartare, pommes frites, légumes du marché	36.50
Filets de poulet au curry Riz et légumes du marché	28.50
Emincé de veau à la zurichoise Fricassée de champignons, morilles et crème, rôsti maison et légumes du marché	39.00
Tagliata di manzo et pommes frites Entrecôte de bœuf grillée et coupée, roquette, huile d'olive, citron, vinaigre balsamique et copeaux de parmesan	39.50
Tartare de bœuf (200g) 🕒 ♥ Pain grillé, pommes frites et beurre salé	36.50

Poissons

Filet de féra meunière Beurre citronné, échalotes, pommes nature et légumes du marché	38.50
Filets de perche meunière Sauce tartare, pommes frites, jardinière de légumes	36.50

Pâtes

Lasagnes de légumes gratinées au fromage 🕒 V Et son coulis de tomates	24.50
Penne du Vaudois aux crevettes Bolets, tomates cerises, ail, safran	28.00
Tagliatelle carbonara Lardons, crème fraîche, jaune d'œuf, oignons, parmesan Grana Padano	25.50



Le coin des enfants

Nuggets de poulet Frites et légumes	13.00
Steak haché Frites et légumes	13.00
Pâtes sauce tomate	13.00



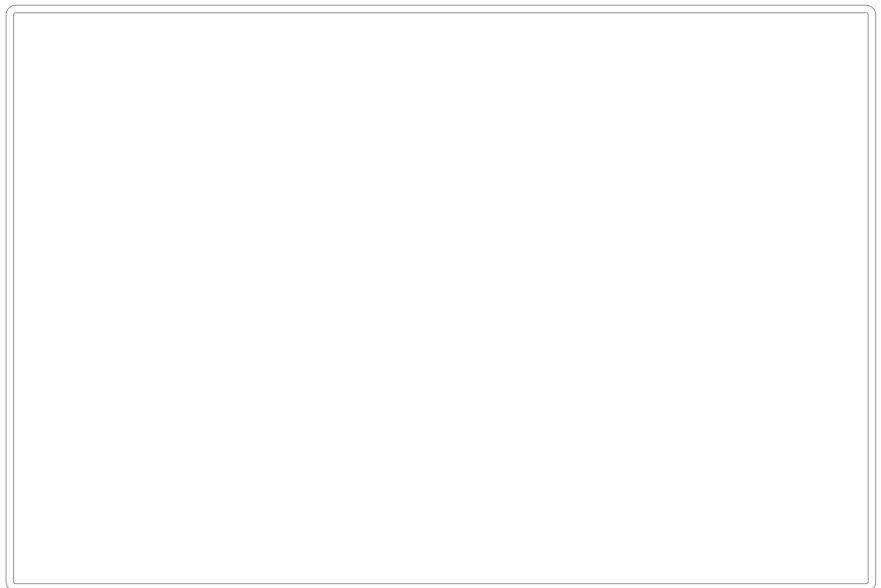
Menu Vaudois 75.00

Entrée :
Cassolette de crevettes sautées
Relevées à l'ail, poivrons et piment d'Espelette

Plat :
Filet de bœuf (220g) Rossini, couronné de foie gras poêlé et sa sauce à la crème de truffe noire.
Jardinière de légumes et rôsti maison

Dessert:
Dessert au choix

Les suggestions du moment au fil de saison



🕒 Servi toute la journée

V Végétarien

♥ Coup de cœur du Vaudois