

Entrées

- Froides -

Salade verte	Entrée 7.00	Plat 10.50
Sauce salade maison		
Assiette du maraîcher	Entrée 9.50	Plat 15.50
Assortiment de crudités, sauce salade maison		
Terrine du chef maison aux noisettes		14.00
Saladine de céleri, condiments et confiture d'oignons		
Médailon de foie gras de canard	Portion 24.00	
Chutney aux figues, confiture d'échalotes, toasts grillés de pain de campagne		
Planchette de viande séchée de bœuf	Demi Portion 18.50	Portion 32.00
Cornichons et oignons vinaigrés		
Planchette de jambon cru	Demi Portion 16.00	Portion 27.00
Cornichons et oignons vinaigrés		
Planchette vaudoise	Demi Portion 18.00	Portion 30.00
Viande séchée, jambon cru, fromages, cornichons et oignons vinaigrés		
Salade de chèvre chaud	Demi Portion 17.00	Portion 25.00
Gratiné au miel, cerneaux de noix, sauce salade maison		
Salade Atlantique	Portion 28.50	
Saladine d'été, huile d'olive et citron, saumon fumé et mariné, crevettes panées et croûtons		
Salade gourmande aux aiguillettes de poulet grillées	Demi Portion 19.50	Portion 26.50
Salade de mesclun, Croûtons, tomates, œuf dur, parmesan râpé, blanc de poulet grillé et vinaigrette blanche César maison		

- Chaudes -

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

Spécialité du Vaudois min. 2 personnes

Le Caquelon du vigneron Vaudois boeuf ou cheval

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

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



Plats d'été

Roastbeef froid	28.50
Sauce tartare, salade méele et pomme de terre frites,	
Tartare de duo de saumon (200g)	36.50
Saumon frais et fumé, accompagné de pain grillé, pomme de terre frites, et beurre salé	
Tartare de boeuf (200g)	36.00
Pain grillé, pomme de terre frites, et beurre salé	
Tartare de boeuf parfumé à l'huile de truffe noire (200g)	38.50
Copeaux de parmesan, et servi avec pomme de terre frites,	

Coïn du fromager min. 2 personnes

Fondue moitié-moitié	par personne 27.00
Au vacherin et Gruyère AOP (220g)	
Fondue à la bière	par personne 27.00
Au vacherin et Gruyère AOP (220g)	
Fondue à la tomate	par personne 28.50
Au vacherin et Gruyère AOP (220g), pommes grenailles	
Croûte complète	24.50
Au vacherin et Gruyère AOP, jambon et œuf au plat, oignons, cornichons	
Supplément oignons et cornichons 4.50	
Supplément pommes grenailles 2.00	

Röstis maison

Rösti du Vaudois	26.50
Au vacherin, gruyère AOP, tomates, jambon, œuf au plat	
Rösti et son escalope de saumon pochée	28.50
Beurre blanc, ciboulette	
Rösti au mélange de champignons des bois du pays	28.50
Oignons, cornichons	

Mets de brasserie

Rognons de veau flambés, sauce moutarde en grain	34.50
Accompagnés de röstis maison et légumes de marché	
Jarret de porc salé et braisé	30.00
Sauce au Madère, rösti maison et légumes du marché	
Saucisse de porc à rôtir	28.50
Sauce moutarde en grain, rösti maison et légumes du marché	
Pied de porc	28.50
Sauce madère, rösti maison, légumes du marché	

Scan to translate menu



English
Deutsch
Espagnol
Italian
...

Viandes

Filet de bœuf (220g) Rossini, couronné de foie gras poêlé sauce à la crème de truffe noire	54.00
Accompagné de röstis maison et légumes de marché	
Entrecôte de bœuf grillée (250g) rassie sur os	39.00
pomme de terre frites, légumes du marché	
Onglet de bœuf (220g) grillé mariné à la provençale	36.00
Sauce oignons rouges confits au balsamique, pomme de terre frites, et légumes du marché	
Émincé de veau à la zurichoise	39.00
Fricassée de champignons, morilles et crème, rösti maison et légumes du marché	
Tagliata di manzo et pomme de terre frites,	39.50
Entrecôte de bœuf grillée et coupée, roquette, huile d'olive, citron, vinaigre balsamique et copeaux de parmesan	
Cordon bleu de poulet (250g)	36.50
Jambon de campagne et Gruyère AOP. Servi avec sauce tartare maison, pomme de terre frites et légumes du marché	
Filets de poulet au curry	28.50
Riz et légumes du marché	

Poissons

Filet de féra meunière	38.50
Beurre citronné, échalotes, pomme de terre nature et légumes du marché	
Filets de perche meunière	36.50
sauce tartare maison et beurre blanc, pomme de terre frites et légumes du marché	

Suggestions du moment au fil de saison

Pâtes

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

Le coin des enfants

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

Menu Vaudois 75.00

Entrée :
Cassolette de crevettes sautées
Relevées à l'ail, tomates cerises, 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 rösti maison

Dessert:
Dessert au choix

Servi toute la journée

Végétarien

Coup de cœur du Vaudois