

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 maison aux noisettes Ⓟ 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, cornichons et oignons vinaigrés | Demi Portion 18.00 Portion 30.00 | |
| Médaille de foie gras de canard maison Ⓟ Chutney aux figues, confiture d'échalotes, toasts grillés de pain de campagnes | | Portion 23.00 |
| 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 fermier grillé et vinaigrette blanche César maison | Demi Portion 18.50 Portion 26.50 | |

- Chaudes -

| | | |
|--|---|--------------|
| Soupe de poissons Ⓟ Croûtons | | 9.50 |
| 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 | |
| Assiette de queues de crevettes sautées Relevées à l'ail, poivrons et piment d'espelette | | 16.00 |

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, accompagné 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 Rösti maison légumes du marché | 34.00 |
| Croustillant de ris de veau à la sauce morilles Timbale de riz, légumes du marché | 38.50 |
| 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, rösti maison, légumes du marché | 27.00 |
| Jarret de porc Sauce madère, rösti maison | 30.00 |
| Saucisse de porc à rôtir Sauce moutarde en grain, rösti maison et légumes du marché | 28.00 |

Röstis maison

| | |
|--|--------------|
| Le rösti du Vaudois Ⓟ Au vacherin, gruyère AOP, tomates, jambon, œuf au plat | 25.50 |
| Le rösti et son escalope de saumon pochée Beurre blanc, ciboulette | 28.50 |
| Le rösti au mélange de champignons des bois du pays Ⓟ V Tomates, oignons, cornichons | 27.00 |

Coin du fromager

| | |
|--|---------------------------|
| La fondue moitié-moitié Ⓟ V Au vacherin et gruyère AOP (220g) | par personne 27.00 |
| La fondue à la bière Ⓟ V Au vacherin et gruyère AOP (220g) | par personne 27.00 |
| La fondue à la tomate Ⓟ Au vacherin et gruyère AOP (220g), pommes grenailles | par personne 28.50 |



| | |
|--|--------------|
| La croûte complète Ⓟ Au vacherin et gruyère AOP, jambon et œuf au plat | 23.50 |
| 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 de gratin dauphinois. | 54.00 |
| Entrecôte de bœuf grillée (250g) rassie sur os Beurre Café de Paris Pommes frites, légumes du marché | 39.00 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 |
| Emincé de veau à la zurichoise Fricassée de champignons, morilles et crème, rösti 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 | 36.00 |

Poissons

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

Pâtes

| | |
|---|--------------|
| Lasagnes de légumes gratinées au fromage Ⓟ V Et son coulis de tomates | 24.00 |
| Penne du Vaudois aux crevettes Bolets, tomates cerises, ail, safran | 26.50 |
| Tagliatelle carbonara Lardons, crème fraîche, jaune d'œuf, oignons, parmesan Grana Padano | 25.50 |



Le coin des enfants

| | |
|---|--------------|
| Nuggets de poulet Frites et légumes | 12.00 |
| Steak haché Frites et légumes | 12.00 |
| Pâtes sauce tomate | 12.00 |



Menu Vaudois 75.00

Entrée :
Assiette de queues 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 de gratin dauphinois.

Dessert:
Dessert au choix

Les suggestions du moment au fil de saison

Ⓟ Servi toute la journée

V Végétarien

♥ Coup de cœur du Vaudois