

Notre carte hivernale

Entrées

Prix en CHF, TVA comprise

Salade verte	6.50	✓
Salade mêlée	7.50	✓
Grande salade mêlée	12.00	✓
Terrine de foie gras de canard maison 80g	14.00	
toast de pain d'épices et son chutney de figues au gingembre		
Velouté de courge de Chailly aux éclats de marrons glacés	9.50	✓
Salade périgourdine		
doucette et trévisse • éclats de foie gras et magret de canard fumé (FR)		
	16.00	
Feuilleté aux champignons des bois, persillade crémée	15.00	✓
Salade César au poulet grillé 16.00	21.00	
laitue romaine • croûtons • oeuf dur • tomate grappe • copeaux de parmesan • sauce César		

Poissons

Brochette de Noix de Saint-Jacques (US) au lard, beurre d'écrevisse	32.00
Filet d'omble chevalier poêlé (FR), sauce safranée	29.00
Filets de perches (PL), sauce tartare	29.00

Viandes

Entrecôte parisienne de boeuf suisse au grill, beurre café de Paris	200g	28.00
	250g	34.00
	300g	39.00
Ballotine de suprême de volaille jaune (FR)		24.00
farce aux champignons • jus à l'estragon		
Tartare de boeuf de nos Monts (CH), frites, toast	75g	26.00
	150g	34.00

Tous nos plats principaux sont servis d'une garniture à choix:
Pommes frites • Risotto • Pâtes ou Riz



VIANDE DE NOS MONTS

Ce label répond à des critères bien précis:
Éleveurs passionnés • Proximité • Étables ouvertes
Transport de courte durée • Produits typiques de pâturages
des districts de Lavaux-Oron, Riviera-Pays d'Enhaut, Veveyse

Pâtes et röstis

Prix en CHF, TVA comprise

Risotto aux champignons des bois	24.00
Tagliatelle carbonara (CH)	21.00
Tagliatelle aglio, olio e peperoncino	21.00
Rösti maison (lard et oeuf au plat) (CH)	24.00
Rösti gratiné au fromage à raclette (CH)	26.00

Mets au fromage

Fondue moitié-moitié 200g	22.00	✓
Croûte au fromage nature	18.00	✓
Croûte au fromage, jambon, oeuf au plat	22.00	

Pour nos jeunes clients (<12 ans)

1 boule de glace offerte!

Suprême de poulet grillé (CH), pommes frites, mini salade	15.00
Chicken nuggets (CH), pommes frites, légumes	14.00

Desserts et entremets

Petite assiette de fromages (4 sortes)	12.00		
Nougat glacé maison, coulis aux fruits rouges	10.00		
Baies rouges servies tièdes, meringue et crème double de la Gruyère	11.00		
Crème brûlée à l'ancienne	10.00		
Coupe «caviste» (glace vanille arrosée de raisins à la lie)	9.00		
Coupe glacée selon votre choix (de notre artisan Sébastien Hug, St-Légier)		Boule à	4.00
Vanille • Chocolat • Café • Pistache • Caramel-fleur de sel Sorbet fraise • Sorbet abricot • Sorbet citron-citron vert • Sorbet mangue			

Veuillez vous renseigner auprès de notre personnel en ce qui concerne la présence d'allergènes dans nos préparations.

