

## Nos Entrées Froides

<i>Tartare de bœuf</i> ~2g sel / Céleri / Gluten (Worcester) / Œuf	100 g	Fr.	18.00
<i>Tartare de saumon</i> ~2g sel / Céleri / Gluten (Worcester)	100 g	Fr.	18.00
<i>Carpaccio de thon</i> ~2g sel / Lactose	100 g	Fr.	18.00
<i>Carpaccio de bœuf</i> ~2 g sel / Lactose / Caséine	100 g	Fr.	21.00

## Nos Entrées Chaudes

<i>Jambonnettes de cailles et sauté de bolets</i> ~2g sel / Lactose / Gluten	80 g	Fr.	22.00
<i>Raviolis au vacherin</i> ~2g sel / Lactose / Gluten / Caséine	100 g	Fr.	18.00
<i>Sauté de grenouilles désossées</i> ~2g sel / Lactose	100 g	Fr.	22.00
<i>Risotto au safran et foie gras poêlée</i> ~2 g sel / Lactose / Caséine	100 g	Fr.	25.00
- Les Escargots du Mont d'Or sans coquilles			
<i>6 au beurre maison</i> ~2 g sel / Lactose / Ail / Gluten (Worcester)		Fr.	10.00
<i>12 au beurre maison</i> ~4 g sel / Lactose / Ail / Gluten (Worcester)		Fr.	19.50

Pour les personnes allergiques  
Veuillez informer nos collaborateurs à la commande

## *Nos filets gourmands*

*Selon la pêche, omble en place de la féra*

<i>Filets de féra meunières</i> ~5 g sel / Lactose	200g	Fr. 35.00
<i>Filets de féra meunières au fenouil</i> ~5 g sel / Lactose	200g	Fr. 35.00
<i>Filets de féra meunières Grenobloise</i> (Concassé de citrons, tomates et câpres) ~5 g sel / Lactose	200g	Fr. 35.00
<i>Filets de féra au safran (pochés)</i> ~5 g sel / Lactose	200g	Fr. 35.00
<i>Filets de perches meunières</i> ~5 g sel / Lactose / Gluten	200g	Fr. 37.00

*Servis avec une salade du chef  
et des pommes allumettes maison ou des pommes de terre nature*

## *Nos poissons entiers du lac de Joux*

*(selon arrivage)*

*Défait devant vous et sans arête*

*dès 2 personnes*

*réserve conseillée*

<i>Brochet meunière</i> ~5 g sel / Lactose	p.p.	Fr. 44.00
---	------	-----------

*(servi en 2 fois)*

*Servis avec des pommes allumettes maison ou des pommes nature et une salade du chef*

*Nous faisons aussi des ½ portions*

*Pour les personnes allergiques*

*Veillez informer nos collaborateurs à la commande*

## Nos viandes Suisse

Entrecôte de bœuf ~5 g sel / Lactose 220 g Fr. 42.00

Filet de bœuf ~5 g sel / Lactose 250 g Fr. 58.00

Filet de bœuf ~5 g sel / Lactose 180 g Fr. 46.00

Beurre maison Lactose ou sauce morilles ou champignons de saison Lactose / Gluten

Servi avec une salade du chef et des pommes allumettes maison

Tartare de bœuf\* ~3g sel / Céleri / Gluten (Worcester) / Œuf 180 g Fr. 33.00

Servi avec une salade du chef

Pommes allumettes ou/et toast

Saltimbocca de veau et risotto 200 g Fr. 42.00

Escalope de veau, jambon cru\* et sauge

Servi avec une salade du chef

~5g sel / Lactose / Caséine

## Provenance des viandes et poissons

**Bœuf, veau :** Suisse

**Féra:** Lac de Joux, Léman

**Omble :** Lac Léman

**Perche Suisse:** Lac de Joux (Juin-septembre selon arrivage)

Léman, Neuchâtel

Lac de Joux Mr. J.-D. Meylan, Le Séchey

**Perche élevage :** Allemagne, France, Suède

**Crustacé :** Vietnam

**Escargot, Grenouille, Caille :** Vallorbe Fivaz

Nous faisons aussi des ½ portions

Pour les personnes allergiques

Veillez informer nos collaborateurs à la commande

## *Les Flambées*

*La pièce de bœuf Voronoff*

*Filet de bœuf ~220 g*

*Fr. 56.--*

*Les Gambas Voronoff*

*Gambas ~200 g*

*Fr. 45.--*

*Les St-Jacques Voronoff*

*Noix St-Jacques ~180 g*

*Fr. 45.--*

*Servi avec une salade et des pommes allumettes ou du riz*

*Lactose / Gluten / Céleri (Worcester) ~4g sel*

*Nous faisons aussi des ½ portions*

*Pour les personnes allergiques*

*Veillez informer nos collaborateurs à la commande*

*Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison*

## Menu du moment

*La Ballotine de lapin fermier et légumes racines*  
~2 g sel / oeuf

**ou**

*La terrine façon Roberto sur lit de lentilles*  
~2 g sel / lactose / gluten

**ou**

*Les Tagliatelles fraîches à la crème  
et gambas sautées*  
~2 g sel / Lactose / Gluten

\*\*\*

*Le Dos de Cabillaud Royale  
au beurre blanc*

*Riz aux petits légumes*  
~2 g sel / Lactose / Gluten

**ou**

*L'Entrecôte de bœuf rassie sur l'os*  
*Jus de viande*

*Pommes rissolées et légumes*  
~3 g sel / Lactose / Gluten

**ou**

*Les filets de perches meunières*  
*Pommes frites*

~2 g sel / Lactose / Gluten

\*\*\*

*Le chariot de fromages*

**ou**

*Le Carpaccio d'agrumes et son sorbet*  
~1 g sucre / Lactose

**Menu 3 entrées Fr. 79.--**

**Menu 2 entrées Fr. 69.--**

**Menu 1 entrée Fr. 59.--**

*Nous faisons aussi des ½ portions*

*Pour les personnes allergiques  
Veuillez informer nos collaborateurs à la commande*

\* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison

# *Menu du Patron*

## *Laissez vous tenter*

*Allez de surprise en surprise  
stimulée par l'imagination du Chef !*

*Menu Gouttelette*  
*3 plats Fr. 65.--*

*Menu Flocon*  
*4 plats Fr. 75.--*

*Menu Neige*  
*5 plats Fr. 90.--*

*Menu Avalanche*  
*6 plats Fr. 105.--*

*Sans fromage*  
*Sans dessert*

*Pour les personnes allergiques  
Veuillez informer nos collaborateurs à la commande*

*Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du Label Fait Maison*