



Un peu d'histoire de la maison

C'est en décembre 2001 que Sylviane et Roberto Biaggi ont repris le restaurant du lac et en 2017 ont rénové l'intérieur.

Cet endroit est chargé d'histoire et constitue aussi un fil rouge gastronomique familial.

*Notre choix est porté sur les produits frais, du terroir et de qualité nous permettant de suivre les saisons.
Nous portons aussi de l'importance à la formation des jeunes.*

Les collaborateurs

*Roberto travaille en cuisine avec
Alfredo Amoroso Cuisinier depuis 2018
Sheila Rod 3^{ème} année apprentie cuisinière
Gonzalo Pereira 2^{ème} année apprenti cuisinier*

*Sylviane travaille au service avec
Ines Bekono Spécialiste en restauration depuis 2017
Claire Bucher Auxiliaire depuis 2017
Redouane Blanc 1^{ère} année apprenti spécialiste en restauration*

À Savoir

*Les personnes avec des allergies, intolérances alimentaires,
sont priées de le signaler à nos collaborateurs lors de la commande.
Für Allergene oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.*

Nous faisons aussi des demi-portions



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 de saison

Menu du soleil

~5 g sel

Variation de Melon
Et jambon cru de Penthaz

~1 g sucre

ou

Vitello Tonnato

Lactose

ou

Farandole de Salades
Et copeaux de vieux Gruyère

Lactose / Caséine

Gambas sautés aux agrumes

Riz

Lactose / Gluten

ou

Filets de perche meunières

Lactose / Gluten

Pommes allumettes ou nature

ou

Filet de bœuf

sauce morilles

Lactose / Gluten

Légumes et Pommes allumettes

Chariot de fromages

Lactose / Caséine

ou

Dessert à choix

Menu 3 entrées Fr. 79.--

Menu 2 entrées Fr. 69.--

Menu 1 entrée Fr. 59.--

Sonnenmenu

~5 g salz

Melonvariation
mit Rohschinken aus Penthaz

~1 g zucker

oder

Vitello Tonnato

Lactose

oder

Salat Farandole
mit gehobeltem altem Greyerzerkäse

Lactose / Caséine

Gebratene Gambas mit Zitrusfrüchten

Reis

Lactose / Gluten

oder

Eglifilets Meunières

Lactose / Gluten

Pommes allumettes oder Salzkartoffeln

oder

Rindsfilet

mit Morchelsauce

Lactose / Gluten

Gemüse und Pommes allumettes

Käsewagen

Lactose / Caséine

oder

Dessert nach Wahl

Menu mit 3 Vorspeisen Fr. 79.--

Menu mit 2 Vorspeisen Fr. 69.--

Menu mit 1 Vorspeise Fr. 59.--

Menu du Patron

Überraschungsmenu

*Laissez-vous surprendre
par la créativité du patron*

*Menu surprise du moment
Lassen sie sich von Chef überraschen*

Menu découverte

3 plats Fr. 65.--

Menu saveur

4 plats Fr. 75.--

Menu renversant

5 plats Fr. 90.--

*Sans fromage, sans dessert
Ohne Käse, ohne Dessert*

Menu risotto

Risottomenu

Lactose / Caséine

*Salade du chef
Salat*

Les Risotto

*- Safran et foie gras poêlé
-Safran mit gebratener Gänseleber*

*- Vin blanc et St-Jacques sautées
-Weisswein und Jakobmuscheln*

*- Morilles et filet de bœuf
-Morcheln mit Rindsfilet*

Menu Complet Fr. 51.00

HITS de l'été

Les salades sont composées de salades vertes et légumineuses

- Salade du Jazz (froid)** *Lactose / ~3 g sel* **Fr. 27.--**
Avec Vitello Tonnato 140g
Viande de veau coupée fine avec sauce au thon et mayonnaise
Mit Kalbsfleisch an Thunfischsauce
- Salade à Collet (froid)** *~3 g sel* **Fr. 27.--**
Avec Roastbeef froid sauce tartare 140g
Mit Roastbeef und Tartarsauce
- Salade Vénus (chaud)** *Caséine ~2 g sel* **Fr. 22.--**
Avec chèvre chaud
Mit warmen Ziegenkäse
- Salade du Lac de Joux (chaud)** *Lactose / ~3 g sel* **Fr. 30.--**
Avec filet de féra meunière 140g
Mit Felchenfilet
- Salade du Pêcheur (chaud)** *Lactose / Gluten / ~3 g sel* **Fr. 31.--**
Avec filets de perche meunières 140g
Mit Eglifilets
- Salade du Boucher (chaud)** *Lactose / ~3 g sel* **Fr. 31.--**
Avec entrecôte parisienne 180g
Mit Rindsentrecôte "à la Parisienne"
- Salade Dragonboat (chaud)** *Lactose / ~3 g sel* **Fr. 31.--**
Avec crevettes géantes décortiquées 200g
Mit Riesencrevetten ohne Schale
- Vitello Tonnato froid** *Lactose / ~3 g sel* **Fr. 25.--**
220g + pommes allumettes, sans salade
- Roastbeef froid** *~3 g sel* **Fr. 25.--**
220g + pommes allumettes, sans salade
- Accompagnement** **Fr. 4.50**
en supplément pour les salades d'été
pommes allumettes, pommes nature, riz ou pâtes
Pommes Allumettes, Pommes Nature, Reis ou Teigwaren

A la Carte

Entrées / Vorspeisen

<i>Salade Verte / Grüner Salate</i> ~2g sel		Fr.	7.--
<i>Salade Panachée / Gemischter Salat</i> ~2g sel		Fr.	11.--
<i>Salade de cervelas</i> Lactose / Gluten / ~3 g sel <i>cervelas coupé avec cornichons, oignons, gruyère, tomates</i> <i>Wurstsalat</i>		Fr.	9.50
<i>6 escargots beurre maison</i> Lactose / ~2 g sel		Fr.	10.--
<i>12 escargots beurre maison</i> Lactose / ~4 g sel <i>Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter</i>		Fr.	19.50
<i>Tartare de boeuf 100 g</i> Gluten / Céleri (Worcester) / Oeuf / ~2 g sel <i>Coupé au couteau. Von Hand geschnitten</i>		Fr.	21.--
<i>Carpaccio de boeuf 100 g</i> Lactose / Caséine / ~2 g sel <i>A l'huile aromatisée de truffes</i>		Fr.	21.--

Filets de poissons / Fischfilets ~5 g sel

<i>Filets de féra meunières, Lac de Joux 200 g</i> Lactose <i>Pommes allumettes maison ou nature et Salade</i> <i>Felchenfilets Meunière, Lac de Joux 200g</i> <i>Hausgemachte Pommes Allumettes oder Salzkartoffeln und Salat</i>		Fr.	35.--
<i>Filets de perche meunières sauce tartare 200g</i> Lactose / Gluten <i>Pommes allumettes maison ou nature et Salade</i> <i>Eglifilets Meunière sauce tartare 200g</i> <i>Hausgemachte Pommes Allumettes oder Salzkartoffeln und Salat</i>		Fr.	37.--
<i>Selon la pêche</i> <i>Brochet entier</i> Lactose <i>dès 2 pers. (défait devant vous)</i> <i>Pommes allumettes maison ou nature et Salade</i> <i>Ganzer Hecht ab 2 pers.</i> <i>Hausgemachte Pommes Allumettes oder Salzkartoffeln und Salat</i>	p.p.	Fr.	44.--

A la Carte

Viandes / Fleisch ~5 g sel

Entrecôte de bœuf 180 g <i>Lactose</i> <i>Pommes allumettes maison, légumes et Salade</i>	Fr. 33.--
Rindsentrecôte 180 g <i>Hausgemachte Pommes Allumettes, Gemüse und Salat</i>	
Filet de bœuf 180g <i>Lactose</i> <i>Pommes allumettes maison, légumes et Salade</i>	Fr. 38.--
Rindsfilet 180g <i>Hausgemachte Pommes Allumettes, Gemüse und Salat</i>	
Cordon bleu maison <i>Lactose / Gluten / Oeuf</i> <i>Pommes allumettes maison et Salade</i>	Fr. 35.--
Schweine – Cordon bleu <i>Hausgemachte Pommes Allumettes, Gemüse und Salat</i>	
Escalopes de porc panées 200g <i>Lactose / Gluten / Oeuf</i> <i>Pommes allumettes maison et Salade</i>	Fr. 28.--
Paniertes Schweineschnitzel 200g <i>Lactose / Gluten / Oeuf</i> <i>Hausgemachte Pommes Allumettes und Salat</i>	
- Beurre maison aux herbes <i>Lactose</i> <i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>	Fr. 4.--
- Sauce aux morilles <i>Lactose / Gluten</i> <i>Morchelsauce</i>	Fr. 8.--
Tartare de bœuf (filet) 180g coupé au couteau <i>Céleri / Gluten (Worcester)</i> <i>Salade et Toast ou/et pommes allumettes maison</i>	Fr. 33.--
Rindstartar (filet) 180g von Hand geschnitten <i>Salat und Toast oder/und Pommes Allumettes</i>	

A la Carte

Plats / Teller

Grande assiette de salades assorties / Grosser Salatteller ~2 g  **Fr. 16.--**
Sauce maison / Hausdressing

Salade de cervelas Lactose / Gluten / ~3 g sel **Fr. 18.--**
cervelas coupé avec cornichons, oignons, gruyère, tomates
Wurstsalat
Cervelas mit Essiggurken, Zwiebeln, Gruyère, Tomaten

Pâtes du jour et Risotto ~3 g sel

Teigwaren vom Tag und Risotto

Pâtes à la tomate, salade Lactose / Gluten **Fr. 18.--**
Teigwaren Tomaten Sauce, Salat

Pâtes Carbonara, salade Lactose / Gluten / Oeuf **Fr. 19.--**
Teigwaren Carbonara, Salat

Ravioli au Vacherin, salade Lactose / Gluten **Fr. 26.--**
Vacherin Ravioli, Salat

Risotto au safran, salade Lactose / Caséine **Fr. 19.--**
Safran Risotto, Salat

Avec 20 minutes d'attente pâtes sans gluten

Provenance des viandes et poissons

Bœuf, veau et porc: Suisse

Féra: Lac de Joux, Léman

Filet de perche: Lac de Joux (Juin-septembre selon arrivage)
Léman, Neuchâtel ou Suède

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

Perches élevages : Allemagne, France, Suède

Crustacés : Vietnam

Escargots : Suisse Fivaz Vallorbe

Prix TVA incluse 7,7%



Charte

*Notre restaurant est porteur du label «**Fait Maison**».*

Le label «Fait Maison» est un label de confiance entre les clients et les restaurateurs.

Un plat est considéré comme «fait maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnellement utilisés en cuisine.

Le label valorise:

- *la transparence sur les modes de préparation dans notre cuisine*
- *le savoir-faire des professionnels artisans restaurateurs en cuisine*
- *la traçabilité et l'authenticité des produits bruts et traditionnels utilisés*

Nos engagements:

- *Notre établissement s'engage volontairement à pratiquer une démarche de transparence quant au mode de préparation de nos produits dans notre cuisine et à leur origine. Cette démarche est validée par des contrôles externes et inopinés.*
- *Notre chef et sa brigade utilisent leur savoir-faire pour préparer, élaborer et cuire des matières premières de qualité, fraîches, sèches ou congelées, en favorisant autant que possible les produits locaux, régionaux et suisses.*
- *Notre carte signale par un astérisque les plats, mets ou accompagnements non élaborés sur place choisis pour des raisons sanitaires, logistiques ou économiques.*

Le label «Fait Maison» appartient à la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, Slow Food Suisse et La Semaine Suisse du Goût.

Informations détaillées sur les critères : labelfaitmaison.ch