

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>Os à moëlle</i> ~2g sel		Fr.	13.00
<i>Os à moëlle et risotto au vin blanc</i> ~2 g sel /Lactose/Gluten/Caséine/Huile d'olive		Fr.	18.00
<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

- 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*

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*

Nos filets gourmands (selon arrivage)

<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
réservation 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
Veuillez informer nos collaborateurs à la commande*

Nos viandes de la Boucherie de la Venoge

<i>Entrecôte de bœuf ~5 g sel / Lactose</i>	220 g	Fr.	42.00
<i>Filet de bœuf ~5 g sel / Lactose</i>	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*

<i>Voronoff</i>	220 g	Fr.	56.00
<i>Filet de bœuf flambé</i>			
<i>Servi avec une salade et des pommes allumettes</i>			
<i>Lactose / Gluten-Céleri (Worcester) ~4g sel</i>			

<i>Tartare de bœuf* ~3g sel / Céleri / Gluten (Worcester) / Œuf</i>	180 g	Fr.	33.00
<i>Servi avec une salade du chef</i>			
<i>Pommes allumettes ou/et toast</i>			

Provenance des viandes et poissons

Bœuf, veau : Suisse

Féra: Lac de Joux ou Léman

Perche élevage Suisse: Valais Raron Valperca, Berne Frutigen Tropenhaus

Perche Suisse: Lac de Joux (selon arrivage) Mr. J.-D. Meylan, Le Séchey

Saumon élevage Suisse: Grisons



Escargot, Grenouille: Vallorbe Fivaz

Gambas: Afrique du Sud

St-Jacques: France

Nous faisons aussi des ½ portions

Pour les personnes allergiques

Veillez informer nos collaborateurs à la commande