

Nos Entrées Froides

<i>Tartare de bœuf</i> ~2g sel /Céleri /Gluten (Worcester) /Œuf	100 g	Fr.	18.00
<i>Tartare de thon</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>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>- Les Escargots du Mont d'Or sans coquilles</i>			
<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*

Provenance : Escargot, Grenouille : Vallorbe Fivaz

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. 37.00
<i>Filet de saumon suisse étuvé</i> ~5 g sel	200g	Fr. 45.00
<i>Filets de perches meunières – Lœe ou Lac</i> ~5 g sel / Lactose / Gluten	200g	Fr. 39.00

*Servis avec une salade du chef en entrée
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. 46.00
---	------	-----------

(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*

Provenance des poissons

*Féra: Lac de Joux ou Léman
Perche élevage Suisse: Valais Lœe
Perche Suisse: Lac de Joux de juin à octobre, Mr. J.-D. Meylan, Le Séchey
Saumon élevage Suisse: Grisons*



Nos viandes de la Boucherie de la Venoge Cossonay

<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 Lactose / Gluten

Servis avec une salade du chef en entrée 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>			

Nous faisons aussi des ½ portions

Pour les personnes allergiques

Veillez informer nos collaborateurs à la commande