

Nos Entrées Froides

<i>Terrine maison et légumineuses</i>	<i>Fr.</i>	<i>18</i>
<i>~2g sel / Lactose / Gluten</i>		
<i>Tartare de veau 100g</i>	<i>Fr.</i>	<i>22</i>
<i>~2g sel / Oeuf</i>		
<i>Carpaccio de bœuf 100g</i>	<i>Fr.</i>	<i>20</i>
<i>~2g sel / Caséine (fromage)</i>		
<i>Salade de poulpe</i>	<i>Fr.</i>	<i>18</i>
<i>~2g sel</i>		
<i>Salade verte en feuilles, garniture du chef, sauce italienne</i>	<i>Fr.</i>	<i>9</i>
<i>~1g sel</i>		
<i>Salade de tomates, oignons, sauce italienne</i>	<i>Fr.</i>	<i>9</i>
<i>~1g sel</i>		
<i>Petite salade verte d'accompagnement, sauce italienne</i>	<i>Fr.</i>	<i>4.50</i>
<i>~1g sel</i>		

Nos Entrées Chaudes

<i>Jambonnettes de cailles</i>	<i>Fr.</i>	<i>21</i>
<i>~2g sel / Lactose / (Sauce) Gluten</i>		
<i>Désossées de grenouilles sautées au beurre, Fivaz Vallorbe</i>	<i>Fr.</i>	<i>25</i>
<i>~2g sel / Lactose</i>		
<i>Risotto au safran</i>	<i>Fr.</i>	<i>15</i>
<i>~2g sel / Lactose / Caséine</i>		
<i>Os à moëlle</i>	<i>Fr.</i>	<i>10</i>
<i>~2g sel / Lactose / Gluten</i>		
<i>6 escargots au beurre maison</i>	<i>Fr.</i>	<i>10</i>
<i>~2g sel / Lactose / Ail / Gluten (Worcester)</i>		
<i>12 escargots au beurre maison</i>	<i>Fr.</i>	<i>20</i>
<i>~3g sel / Lactose / Ail / Gluten (Worcester)</i>		

Les Escargots du Mont d'Or de Fivaz Vallorbe sans coquilles

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 Viandes de la Boucherie de la Venoge Cossonay

Entrecôte de bœuf ~5g sel / Lactose 220g Fr. 42

Filet de bœuf ~5g sel / Lactose 180g Fr. 46

*Beurre maison Lactose ou sauce aux champignons Lactose / Gluten
Servi avec des pommes allumettes maison*

Voronoff – *Filet de bœuf flambé devant vous* 220g Fr. 56

*Servi avec des pommes allumettes maison
~4g sel / Lactose / Gluten-Céleri (Worcester)*

Tartare de bœuf* 180g Fr. 33

*Servi avec des pommes allumettes maison et/ou des toasts
~3g sel / Gluten-Céleri (Worcester) / Oeuf*

Rognons de veau à la moutarde 200g Fr. 36

*Servi avec du riz
~3g sel / Lactose / Gluten*

*Veillez informer nos collaborateurs à la commande de vos allergies
Nous faisons aussi des ½ 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*

Notre Poisson entier du lac de Joux

Selon arrivage - Défait devant vous et sans arête - réservation conseillée

Brochet meunière dès 2 personnes (servi en 2 fois) par pers. Fr. 46

~5g sel / Lactose

Servi avec des pommes allumettes maison ou des pommes de terre nature

Nos Filets Gourmands

Selon arrivage

Filets de féra meunières 200g Fr. 37

~5g sel / Lactose

Filets de perches meunières, sauce tartare 200g Fr. 39

~5g sel / Lactose / Gluten

Servi avec des pommes allumettes maison ou des pommes de terre nature

*Veillez informer nos collaborateurs à la commande de vos allergies
Nous faisons aussi des ½ portions*

Provenance des poissons

Féra : Lac de Joux ou Léman / Perche élevage Suisse : Valais Loë

Perche Suisse: Lac de Joux de juin à octobre, Mr. J.-D. Meylan, Le Séchey

Saumon élevage Suisse : Grisons



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*