

## *Nos Entrées Froides*

<b><i>Carpaccio de bœuf et tartare de veau 100g</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>25</i>
<i>~2g sel / Gluten-Céleri (Worcester) / Oeuf</i>		
<b><i>Thon mi-cuit aux agrumes</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>25</i>
<i>~2g sel / Moutarde</i>		
<b><i>Salade verte en feuilles, garniture du chef, sauce italienne</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>9</i>
<i>~1g sel</i>		

## *Nos Entrées Chaudes*

<b><i>Os à moëlle</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>13</i>
<i>~2g sel</i>		
<b><i>6 escargots au beurre maison</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>10</i>
<i>~2g sel / Lactose / Ail / Gluten (Worcester)</i>		
<b><i>12 escargots au beurre maison</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>20</i>
<i>~3g sel / Lactose / Ail / Gluten (Worcester)</i>		
<i>Les Escargots du Mont d'Or de Fivaz Vallorbe sans coquilles</i>		
<b><i>Gnocchi de pommes de terre beurre et sauge</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>18</i>
<i>~2g sel / Lactose / Gluten</i>		
<b><i>Ravioli au Vacherin Mont d'Or</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>18</i>
<i>~2g sel / Lactose / Gluten</i>		

## *Notre Poisson entier du lac de Joux*

*Selon arrivage*

*Défait devant vous et sans arête*

*réserve conseillée*

<b><i>Brochet meunière</i></b> dès 2 personnes (servi en 2 fois) par pers.	<i>Fr.</i>	<i>46</i>
<i>~4g sel / Lactose</i>		

*Servis avec des pommes mignonettes maison ou riz*

*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*

<b><i>Filets de féra meunières</i></b> <i>~5g sel Lactose</i>	200g	Fr.	37
<b><i>Filets de perches meunières, sauce tartare</i></b> <i>~5g sel Lactose / Gluten</i>	200g	Fr.	39

*Servis avec des pommes mignonettes maison ou riz*

## *Nos Viandes*

<b><i>Entrecôte de Boeuf</i></b> <i>~3g sel Lactose / Gluten</i> <i>Sauce aux Herbes et Nouilles au safran et bolets</i>	200g	Fr.	46
<b><i>Filet de selle d'agneau</i></b> <i>~3g sel Lactose / Gluten</i> <i>Sauce maison et Risotto au cresson</i>	200g	Fr.	45
<b><i>Filet de bœuf</i></b> <i>~3g sel Lactose</i> <i>Beurre maison Lactose ou sauce aux champignons Lactose / Gluten</i> <i>Servis avec des pommes mignonettes maison</i>	180g	Fr.	48
<b><i>Voronoff</i></b> – <i>Filet de bœuf flambé devant vous</i> <i>Servis avec des pommes mignonettes maison</i> <i>~4g sel / Lactose / Gluten-Céleri (Worcester)</i>	220g	Fr.	58
<b><i>Tartare de bœuf</i></b> <sup>*</sup> <i>Servis avec des pommes mignonettes maison et toasts</i> <i>~3g sel / Gluten-Céleri (Worcester) / Oeuf</i>	180g	Fr.	34

*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*

## *Le coin végétarien*

### *Entrées*

<b><i>Ravioli au Vacherin Mont d'Or</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>18</i>
<i>~2g sel / Lactose / Gluten</i>		
<b><i>Risotto du moment</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>16</i>
<i>~2g sel Lactose</i>		
<b><i>Gnocchi de pommes de terre beurre et sauge</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>18</i>
<i>~2g sel Lactose / Gluten</i>		

### *Plats*

<b><i>Ravioli au Vacherin Mont d'Or</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>25</i>
<i>~2g sel Lactose / Gluten</i>		
<b><i>Risotto du moment</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>25</i>
<i>~2g sel Lactose</i>		
<b><i>Gnocchi de pomme de terre au beurre</i></b>	<i>Fr.</i>	<i>25</i>
<i>~2g sel Lactose / Gluten</i>		

*Veillez informer nos collaborateurs à la commande de vos allergies*

### *Provenance*

*Féris : Lac de Joux*  
*Perche d'élevage : Valais Loë / Frutigen*  
*Thon : Espagne / Philippines*

*Bœuf : Boucherie de la Venoge Cossonay*  
*Veau : Boucherie de la Venoge Cossonay*  
*Agneau : Suisse*

*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*