

# LA VAUDAIRE

## Apéritif

Rillette de poulet rôti du terroir  
pickles maison et crostini 16.-

Rillette de poissons du lac  
pickles maison et crostini 18.-

Planchette locale  
divers salaisons et fromages de  
la région 29.-

Planchette végétarienne  
Houmous, Tatziki, Caviar  
d'aubergines fumé 27.-

## Entrées

Salade du maraîcher 16.- 12.-

Gazpacho de La Vaudaire  
aux 3 tomates, brioche  
croustillante au beurre 18.- 16.-

Salade du soleil 17.- 29.-  
Burrata de Cuarnens (VD), 3  
tomates et condiment au basilic

Salade César 19.- 32.-  
poulet fermier assaisonné, salade  
iceberg, oeuf, tomates cherry,  
copeaux de parmesan, anchois,  
croûtons à l'huile d'olive, lardons  
rôti, sauce du chef

## Rôtisserie



Poulet de nos campagnes  
condiments du chef et  
frites maison

	Demi	Entier
	26.-	48.-

Tous nos mets sont faits maison.

Nous sommes à l'écoute si vous avez des questions au niveau des allergènes.

Provenance: Viandes (SUISSE) / Boulangerie (SUISSE) / Poissons (SUISSE) /  
perches IMPORT (EUROPE DE L'EST)

## Brunch

Uniquement  
le dimanche

Pannier du boulanger  
beurre et confitures maison 15.-

Avocado Toast 22.-  
(aussi en version sans gluten) mousse  
d'avocat, concassé de tomates,  
émulsion hollandaise

Œufs Bénédicte briochés 21.-  
sauce hollandaise, concassé de tomates,  
brioche toastée et salade du maraîcher

Œufs Bénédicte briochés  
avec viande 25.-  
bacon, cheddar, sauce hollandaise,  
concassé de tomates, brioche toastée et  
salade du maraîcher

Œufs brouillés à la truffe noir 26.-  
chiffonnade de roquette à l'huile d'olive  
vierge, finger de pain brioché

Tartine végétarienne 26.-  
(aussi en version sans gluten)  
mix d'antipasti grillés, tomates séchées,  
pointe de basilic roquette, Burrata de  
Cuarnens (VD)

Tartine fraîcheur 28.-  
(aussi en version sans gluten) saumon  
fumé, Tzatziki, coulis de tomates maison

Tartine de la montagne 29.-  
(aussi en version sans gluten)  
gratinée au fromage, salaison du Valais,  
pickles maison

Pancake maison 15.-  
au sirop d'érable ou coulis RAGUSA

Brioche perdue 19.-  
caramel beurre salé fleur de sel, fruits  
rouges ou fruits exotiques, servi avec  
des rosettes de chantilly

Mimosa Bottomless 29.-

Poulet de nos campagnes  
(Voir notre suggestion «Rôtisserie»)



## Plats

**Tartare méditerranéen Végétarien** 17.- 29.-  
courgettes, tomates séchées, poivrons, olives et pesto de roquette et basilic aux pignons de pin

**Tartare de saumon** wakamé, yuzu, duo de sésame, soja 20.- 35.-

**Tartare de bœuf traditionnel** 22.- 38.-

**Écrevisse Roll spécialité La Vaudaire** 35.-  
écrevisse, coleslaw, crème fraîche aux herbes et zeste de citron, pain brioché, frites maison

**Truite de la région nacrée** 38.-  
sauce beurre blanc du Lavaux frites maison et légumes du marché

**Perches meunières du Lac Léman** Import 38.-  
sauce tartare du chef, frites maison et légumes du marché Du lac 49.-

**Pièce du boucher (selon arrivage)**  
sauce vigneronne (VD) frites maison et légumes du marché

**Poissons entiers du lac (selon arrivage)**  
sauce beurre blanc du Lavaux frites maison et légumes du marché

*Les tartares en plat sont accompagnés de frites maison et salade du marché*

## Les p'tits matelots

**Penne sauce tomate maison** 15.-

**Tenders de poulet maison sans gluten (VD) frites maison** 16.-

**Petits poissons panés du lac fait maison, (aussi en version sans gluten) Frites maison** 18.-

Sirop offert - 20cl

## Desserts

**Mousse au chocolat « Ragusa »** 12.-

**Crèmeux aux deux citrons et son sablé au beurre de montagne** 13.-

**Cheesecake de La Vaudaire (caramel beurre à la fleur de sel, fruits rouges ou exotiques)** 14.-

**Glaces de notre artisan** 6.-