

Apéritif

Rillettes de poulet rôti du terroir 16.-
Pickles maison et crostini

Rillettes de poissons de nos lacs 18.-
Pickles maison et crostini

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

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

Entrées

Salade du maraîcher 12.-

Parmigiana traditionnelle 17.- 29.-
Végétarienne

Salade du soleil 17.- 29.-
Burrata des pouilles, 3
tomates et condiment
au basilic

Salade César 21.- 34.-
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
28.-	56.-

Menu de la semaine

Du lundi au vendredi
pour le service du midi

Entrée, plat, dessert

Demandez à notre équipe

Poissons du lac

Sur demande 48h à l'avance

Tous nos mets sont faits maison.
Nous sommes à l'écoute si vous avez des questions
au niveau des allergènes.





Plats

Tartare méditerranéen Végétarien	17.-	29.-
Courgettes, tomates séchées, poivrons, olives et pesto de roquette et basilic aux pignons de pin		
Ceviche de truite saumonée de la région	20.-	37.-
Leche de tigre (lait de coco, piments doux, citron vert, coriandre)		
Écrevisse toast brioché <i>SPECIALITÉ LA VAUDAIRE</i>		38.-
Écrevisse, coleslaw, crème fraîche aux herbes et zeste de citron vert, frites maison		
Tartare de bœuf de la boucherie de Cossonay	22.-	39.-
Truite nacrée de la région		42.-
Sauce beurre blanc du Lavaux, frites maison et légumes du marché		
Perches meunières du Lac Léman		49.-
Sauce tartare du chef, frites maison et légumes du marché		
Pièce du boucher		
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	16.-
Frites maison et légumes	
Perches en beignets	18.-
Frites maison sauce tartare et légumes	
Sirop offert - 20cl	

Demandez pour un plat de la carte en portion enfant nous tenterons de vous satisfaire

Desserts

Glaces de notre artisan	5.-
Mousse au chocolat « Ragusa »	12.-
Crèmeux aux deux citrons et son sablé au beurre de montagne	13.-
Cheesecake de La Vaudaire	14.-
caramel beurre à la fleur de sel, fruits rouges ou exotiques	

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)