

NOS CHARCUTERIES ET FROMAGES

chf

Planches de Charcuteries, Fromages ou les deux

Petite	15 .-
Grande	32 .-
Sèche de Calvin	9 .-
Lard de Begnins	10 .-
Bresaola	26 .-
Carré de Porc séché aux herbes de Josef Meyer à Jussy	14 .-
Terrine du moment	(Voir Ardoise)
Pâté Croûte du Moment	(Voir Ardoise)

chf

Nos idées du moment

16 .-	Hot Dog Bun's façon Papet Vaudois
21 .-	Gravlax de saumon aux herbes
14 .-	Salade de pommes de terre au hareng
25 .-	Ceviche de Bar et Leche Tigre
12 .-	✓ Patatas Bravas façon Bacchus
9 .-	✓ L'Œuf Mimosa et truffe râpée
25 .-	Mini-Burgers de bœuf, cheddar et lard de Begnins (2 pièces)
64 .-	La Planche Gourmande

Nos Plats

chf

Pôlée de légumes du moment ✓	27 .-
Osso Bucco de veau façon blanquette et riz blanc	49 .-
Aioli de cabillaud et petits légumes de saison	38 .-
Filet de canette des Dombes aux agrumes, endives et patates douces	45 .-
Les Viandes du Moment	(Voir Ardoise)

chf

Nos Gourmandises

14 .-	✓ La tarte tatin, crème fraîche de Gruyère
14 .-	✓ Éclair aux poires, praliné noisette et noix de pécan
14 .-	✓ Gâteau de semoul au lait, rhum, raisins secs et caramel
4 .-	✓ Les Glaces (Vanille Chocolat ou Café)
4 .-	✓ Les Sorbets (Citron ou Exotique)

Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires,
veuillez vous adresser au personnel de salle

Nos plats végétariens ✓

Service de 12h à 14h et de 18h à 21h45

Tous les tarifs indiqués sont TTC et service compris

Provenance des Viandes et Poissons:

Bœuf/Veau/Porc: Suisse
Saumon/Cabillaud: Norvège
Charcuteries: Suisse / Italie
Hareng: Atlantique Nord-Est
Bar: France