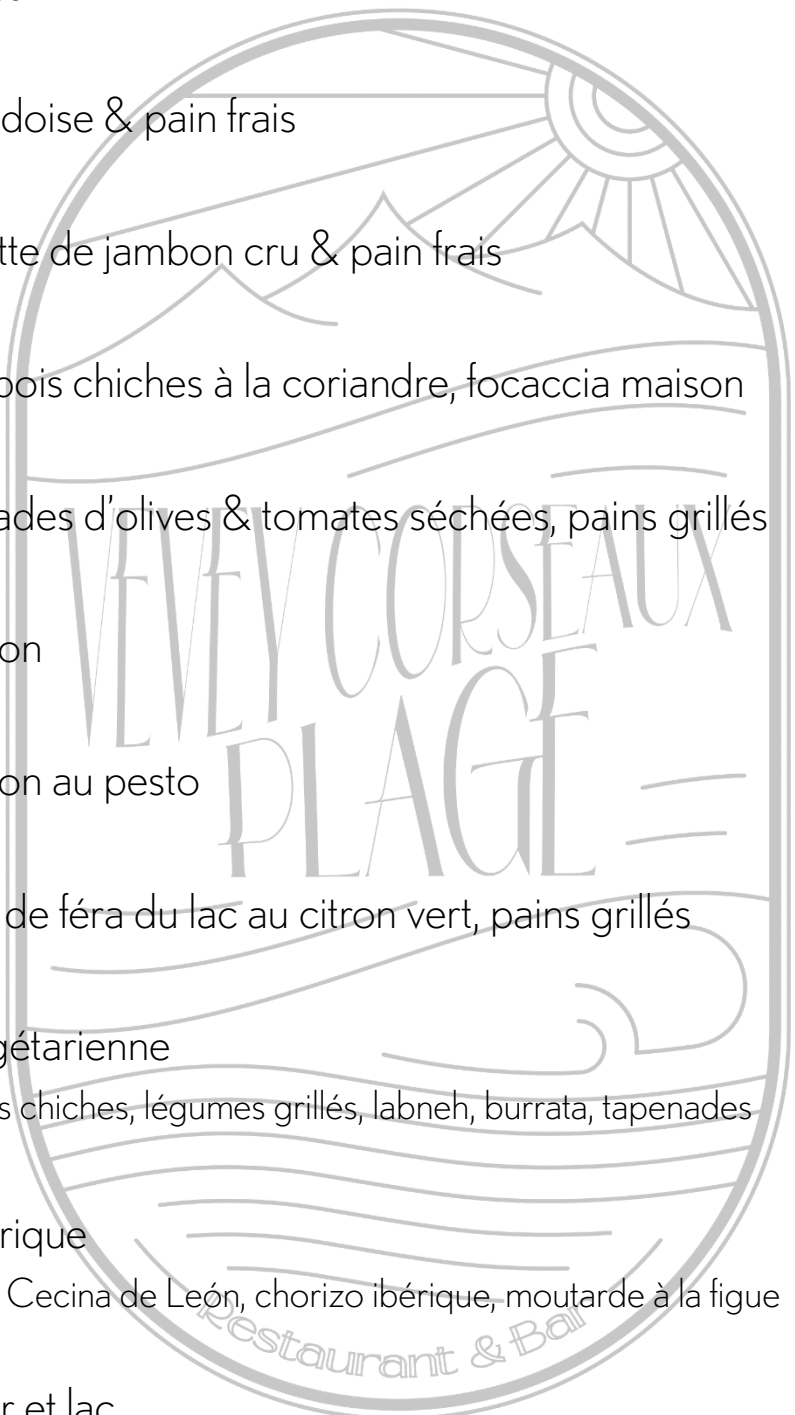


LE COIN GRIGNOTAGE



Portion de frites	5.50
La tomme vaudoise & pain frais	6.-
La petite assiette de jambon cru & pain frais	9.-
Houmous de pois chiches à la coriandre, focaccia maison	10.-
Duo de tapenades d'olives & tomates séchées, pains grillés	10.-
Focaccia maison	12.-
Focaccia maison au pesto	15.-
Pot de rillettes de féra du lac au citron vert, pains grillés	12.-
Planchette végétarienne	28.-
Houmous de pois chiches, légumes grillés, labneh, burrata, tapenades	
Planchette ibérique	32.-
Jambon Serrano, Cecina de León, chorizo ibérique, moutarde à la figue	
Planchette mer et lac	32.-
Rillette de féra, tartare de saumon aux agrumes, truite vaudoise marinée	

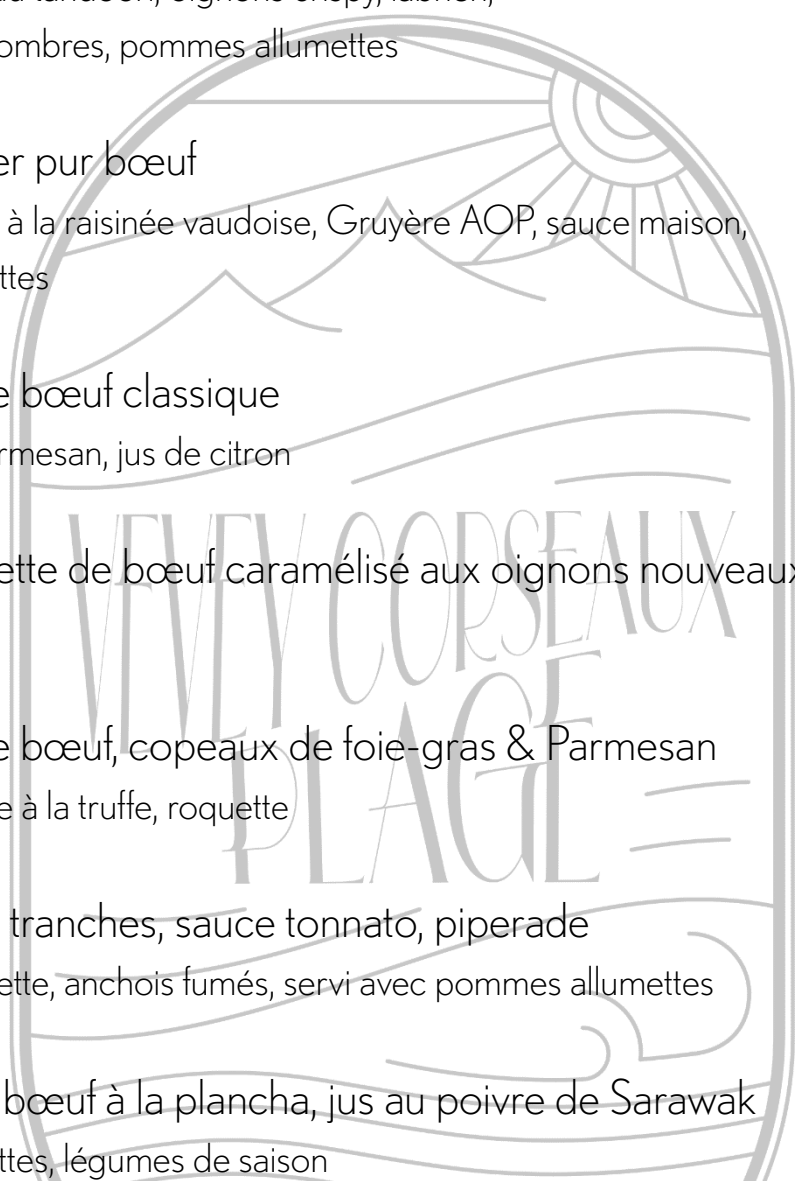
NOS ENTRÉES

Salade verte	5.-
Salade mêlée	8.-
Salade de filets de truite vaudoise marinés Pommes de terre grenaille à la livèche, huile de noix, radis croquants	15.-
Salade printanière aux asperges Burrata suisse, pesto à l'ail des ours, roquette, tomates cerises	15.-
Carpaccio de bœuf classique Copeaux de Parmesan, jus de citron	16.-
Veau en fines tranches, sauce tonnato, piperade Parmesan, roquette, anchois fumés	18.-
Carpaccio de bœuf, copeaux de foie-gras & Parmesan Huile aromatisée à la truffe, roquette	18.-

SALADE & VÉGÉ

Mezze végétale Houmous, légumes grillés, tomate charnue, burrata, pesto, roquette	27.-
Salade du marché et son chèvre chaud Légumes, sauce au miel	27.-
Salade printanière aux asperges Burrata suisse, pesto à l'ail des ours, roquette, tomates cerises	28.-

NOS VIANDES



Burger de poulet Haut de cuisse au tandoori, oignons crispy, labneh, pickles de concombres, pommes allumettes	24.-
Cheeseburger pur bœuf Oignons confits à la raisinée vaudoise, Gruyère AOP, sauce maison, pommes allumettes	24.-
Carpaccio de bœuf classique Copeaux de Parmesan, jus de citron	30.-
Sauté de bavette de bœuf caramélisé aux oignons nouveaux Nouilles soba	33.-
Carpaccio de bœuf, copeaux de foie-gras & Parmesan Huile aromatisée à la truffe, roquette	34.-
Veau en fines tranches, sauce tonnato, piperade Parmesan, roquette, anchois fumés, servi avec pommes allumettes	34.-
Entrecôte de bœuf à la plancha, jus au poivre de Sarawak Pommes allumettes, légumes de saison	40.-

Provenance des viandes : bœuf - Suisse, Uruguay / volaille - Suisse, France / foie gras - France, Hongrie / saumon - Ecosse, Norvège

N'hésitez pas à nous demander des infos concernant les mets pouvant déclencher des intolérances ou des allergies

NOS POISSONS

Salade de filets de truite vaudoise marinés 28.-

Pommes de terre grenaille à la livèche, huile de noix, radis croquants

Le Poke Bowl 29.-

Thon mariné au teriyaki, riz vinaigré, concombre, avocat, choux rouges, mangue, ananas, radis rouge

Filets de perches belle meunière, sauce tartare 37.-

Pommes allumettes, légumes de saison

Filet d'omble chevalier rôti sur la peau, pleurotes poêlées 38.-

Risotto carnaroli crémeux, pousses d'épinards, coulis de langoustines

PÂTE & RISOTTO

Risotto carnaroli, crémeux au mascarpone, pleurotes 28.-

Linguine aux gambas, pousses d'épinards, tomates cerises 29.-

Coulis de crustacés au lait de coco

LES TARTARES

Tartare maraîcher Légumes grillés, pignons grillés, burrata, pesto basilic	32.-
Tartare de bœuf classique Cornichons, câpres, persil, oignons rouges, sauce	34.-
Tartare de bœuf à l'italienne Pesto de tomates séchées, pignons grillés, basilic, parmesan	34.-
Tartare de bœuf Thaï Citronnelle, gingembre, curry thaï, oignons rouges, graines de sésame, coriandre	34.-
Tartare de saumon aux agrumes Orange, pamplemousse, jus de yuzu, échalotte, ciboulette, avocat	34.-
Tartare de saumon à la grecque Sauce tzatziki, menthe, feta	34.-

Tous nos tartares sont accompagnés de pommes allumettes & toasts

POUR NOS PETITS

Linguine sauce tomate	10.-
Nuggets de poulet, pommes allumettes	10.-
Steak haché de bœuf, pommes allumettes	10.-

NOS DESSERTS

Tiramisu à la mangue 10.-

Crème brûlée à la verveine 10.-

Focaccia à la nutella 10.-

Crèmeux citron jaune 10.-

Coulis de framboises, crumble de spéculos

Moelleux chocolat au praliné noisette, glace vanille 12.-

Boule de glace 4.-

(vanille, chocolat, fraise, mocca, pistache, framboise, abricot)

Supplément crème chantilly 1.50

Supplément sauce chocolat 2.50

