

# Apéro

Nachos Guacamole  
maison 10.-

Croustillants de cœur de  
Palézieux  
(4 pièces) 12.-

Chicken Wings BBQ  
(6 pièces) 12.-

Planchette de  
charcuteries du terroir 20.-

Duo de tapenades : olives  
Kalamata et tomates  
confites à tartiner 13.-

Tzatziki, Houmous et olives  
pain Pita 14.-

Planchette «Au 15»  
la totale! 38.-

Bol de frites 6.-

Nos Pizzas et Tartes  
Flambées à partager

## BURGERS

### Le BURGER «Au 15», frites

bœuf Suisse Boucherie d'Oron, fromage de  
Palézieux, tomate, salade, oignons confits 28.-

### Le BURGER «Chicken», frites

poulet croustillant suisse, gruyère de Palézieux,  
salade, tomate, cornichons, sauce cocktail  
maison 27.-

## Salades

Salade Chèvres bouchons de Palézieux,  
croûtons aux herbes, tomates confites &  
pommes grenailles 26.-

Salade Pavé de Saumon d'Ecosse à la  
plancha, graines torréfiées,  
pesto & pommes grenailles 34.-

Salade Chanterelles, œuf dur, croûtons,  
tomates confites & pommes grenailles 28.-

## Entrées

Salade verte  
9.-

Mêlée de saison  
12.-

Escargots du Mont d'Or aux  
fines herbes

les 6 15.-

les 12 26.-

Terrine de Homard, crème  
de wasabi, salade  
17.-

Gaspacho Andalous maison  
au pesto et croûtons aux  
herbes  
14.-

## Plats Végies

Grande salade de  
crudités de saison,  
burrata & pesto 25.-

Pâtes fraîches aux  
chanterelles à la crème,  
tomates Datterino 28.-  
Vegan: sans crème

## Les Tartares

Tartare de Boeuf du pays classique ou à  
l'italienne (huile d'olive et herbes fraîches)  
saladine, toasts, frites 35.-

Tartare de Daurade Royale  
huile d'olive et herbes fraîches, saladine,  
Toasts & pommes grenailles 36.-

Tartare de Thon à la mangue, citronnelle et  
gingembre, saladine, pommes grenailles et  
toasts 38.-

## Plats

Steak de filet de thon grillé, ratatouille à la  
niçoise, crème de wasabi, émulsion de  
sauce soja et pommes grenailles 38.-

Filets de Perches du Valais (Löe) en  
beignets, sauce tartare & frites 39.-

Entrecôte de Bœuf du pays (env. 230g)  
rassie par nos soins, poêlée, beurre aux  
fines herbes, légumes & frites 39.-

Tataki de bœuf façon roastbeef, sauce  
tartare & frites 29.-

Coquelet Suisse rôti, jus réduit aux herbes  
et frites 28.-

## Pizzas

Farine suisse, farine de semoule  
de blé dur, farine d'épeautre

Margherita 18.-  
Tomate, mozzarella, origan

Reine 23.-  
Tomate, mozzarella, jambon,  
champignons

Pizza "Au 15" 24.-  
Tomate, mozzarella, jambon  
cru, cœur de Palézieux,  
origan

Diavola 23.-  
Tomate, mozzarella, salami  
piquant

Burrata 23.-  
Tomate, mozzarella, burrata  
& basilic

## Tartes Flambées

TFT Membre de la confrérie

Nature 18.-  
Oignons, lardons, crème

Gratinée 20.-  
Oignons, lardons, crème,  
fromage

Forestière 22.-  
Oignons, lardons, crème,  
fromage, champignons

Chèvre et miel 22.-  
Chèvre du terroir, crème, miel  
suisse et noix

### Fondue au fromage de Palézieux

200g/ personne 24.-

## Extras

Bol de frites 6.-

Bol de salade 5.-

Pommes  
grenailles 5.-

Légumes 5.-

Pâtes fraîches 5.-

# Desserts

|                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Fruits rouges, meringue et crème double                                                    | 14.- |
| «Affogato» boule de glace vanille noyée dans un espresso                                   | 8.-  |
| Moelleux au chocolat Maison, glace vanille (12 min.)                                       | 14.- |
| Tarte tatin, caramel au beurre salé, glace vanille                                         | 12.- |
| Bricelet vaudois artisanal sur une boule de glace vanille, soupe au caramel au beurre salé | 12.- |
| Raisins de nos vignobles à la lie fine, glace vanille                                      | 12.- |

## LES GOURMANDISES

**Boissons chaudes** (café, espresso ou thé) **avec gourmandise au choix:**

- Mini crème brûlée
- Cookie au chocolat

1 gourmandise: 9.-  
2 gourmandises: 14.-

## GLACES

Vanille  
Chocolat  
Café  
Rhum raisins  
Pistache  
Barbapapa  
Caramel  
Cannelle

## SORBETS

Citron  
Poire  
Abricot  
Framboise  
Cassis  
la boule 4.-

## Café "Au 15" 13.-

Café, liqueur Napoléon à l'orange et chantilly

«Pas plus haut que le verre !»

## Le Fameux Irish Coffee 13.-

## COUPES GLACEES

### COUPE "Au 15" 15.-

Glace vanille double crème, fraises fraîches, caramel au beurre salé, cookies au chocolat & chantilly

### COUPE JAMAÏCA 15.-

Glace rhum-raisin, ananas confits, rhum et chantilly

### COUPE CAFE GLACÉ 12.-

Glace café, espresso & chantilly

### COUPE DANEMARK 13.-

Glace vanille, sauce chocolat maison & chantilly

## SORBETS ET GLACE ARROSES

Glace chocolat, liqueur fine Napoléon à l'orange

Sorbet Abricot & Abricotine

Sorbet Citron & Vodka

Sorbet Citron & Limoncello

Sorbet Poire & Williamine

Sorbet Framboise & eau de vie de Framboise

12.-

## POUR LES ENFANTS

### COUPE BARBAPAPA

(glace Barbapapa, fraises Tagada, Chantilly)

8.-



**Origine des viandes:** Bœuf CH – Cochon CH – Volaille CH

**Origine des poissons:** Daurade FR/GR – Perches CH – Escargots CH – Homard CA – Thon PH – Saumon GB-SCT

**Origine de la boulangerie:** Suisse

En cas d'allergies, merci de demander conseil à notre équipe de service!

Taxes et service inclus