

AFTERWORK

Drinks - Tapas - Music

Jeu di - Vendredi

17h30 - 19h



Entrées

Salade verte
sauce maison 9.-

Mêlée de saison
sauce maison 12.-

Escargots du Mont d'Or aux fines herbes
les 6 15.-
les 12 26.-

Gaspacho Andalous Maison
pesto et croûtons aux Herbes 14.-

Terrine de Homard
crème de raifort, saladine 18.-

Extras

Frites
Pâtes fraîches
Salade
Pomme Grenailles
6.-

Au 15

BURGERS

Le BURGER Au 15, frites
bœuf Suisse, fromage de Cœur de Palézieux, tomate, salade, oignons confits, sauce maison 29.-

Le BURGER chicken, frites
poulet croustillant suisse, fromage de Cœur de Palézieux, salade, tomate, cornichons, sauce cocktail 28.-

Le BURGER Végan, frites
galette protéinée, houmous, salade, cornichon, tomate 26.-

TARTARES

Tartare de bœuf du pays
huile d'olive et herbes fraîches, saladine, toasts, frites
Classique ou à l'Italienne 36.-
à la truffe 39.-
Rossini (escalope de foie gras poêlée) 43.-

Tartare de thon à la mangue
huile d'olive, citronnelle et gingembre, herbes fraîches, toast, saladine, pommes grenailles 38.-

Rafrâichi de crabe aux fruits de la passion
huile d'herbes et Yuzu, toasts, saladine, pommes grenailles 39.-

Tartare de tomates Végan
tomates fraîches et séchées, huile d'olive et basilic, persil et ciboulette, toasts, saladine, pommes grenailles 29.-

Plats

Tagliata d'entrecôte de bœuf du pays rassie par nos soins (220g) poêlée,
beurre aux fines herbes, sur un lit de jeunes pousses, tomates Datterino et frites 41.-

Coquelet fermier rôti au four croustillant
jus réduit aux herbes et frites 32.-

Filets de perches de Loë (Valais) en beignets
sauce tartare, frites 39.-

Tataki de bœuf du pays façon Roastbeef
sauce tartare, frites 35.-

Taxes et service inclus

Tartes Flambées

Traditionnelle
oignons, lardons, crème 21.-

Gratinée
oignons, lardons, crème, gruyère de Palézieux 23.-

Chèvre et miel Véggie
crème, chèvre, miel du pays, noix 24.-

Tomates Chanterelles et cœur de Palézieux
crème, tomates, chanterelles, cœur de Palézieux 24.-

Fondues de Palézieux

Fondue traditionnelle
200g/ personne 24.-

Fondue à la truffe noire
200g/ personne 35.-

Plats Veggies

Fine Salade de chanterelles
tomates confites, chèvre bouchon de Palézieux, croûtons, pommes grenailles 32.-

Pâtes Fraîches aux chanterelles, tomates Datterino, pesto maison
29.-

