Apéro

Trio de saucissons du chasseur
Sanglier cerf chamois
20.-

Planchette du Chasseur
Jambon fumé de sanglier, viande séchée de cerf, saucisson sec de cerf, saucisson de sanglier aux myrtilles, condiments et moutarde de Bénichon
29.-

Assiette de frites
8.-

Nos Tartes Flambées à partager

Tartes Flambées

TFT Membre de la confrérie

Nature *19.-*
Oignons, lardons, crème

Gratinée *21.-*
Oignons, lardons, crème, gruyère de Palézieux

Bolets *24.-*
Oignons, lardons, crème, bolets

Tomates *22.-*
Tomates fraîches, crème, oignons, lardons, cœur de Palézieux

Chèvre et miel Veggie *23.-*
Crème, chèvre, Miel du Pays Noix

Tomates Veggie *21.-*
Tomates fraîches, crème, oignons, cœur de Palézieux

Bolets Veggie *23.-*
Oignons, crème, bolets

Plats Veggies

Croûte aux fromages de Palézieux, pain, tomates et condiments *21.-*

Assiette de garnitures chasse *29.-*

Ravioles fraîches à la Truffe, crème de Truffes *37.-*

LA CHASSE

Entrées

Duo de terrines de lièvre et sanglier aux coings
confiture maison de cynorrhodon, condiments *19.-*

Cassolette d'escargots du Mont d'Or et bolets *à la crème de persillade* *20.-*

Velouté de courges, potimarron et butternut de Palézieux-Village
croûtons à la graisse de foie gras *15.-*

Plats

Selle de chevreuil rôtie, et ses deux sauces *(Bénichon et Pinot noir de Chardonne)*
découpée en salle, servie en un seul service
Min. 2 personnes *Par personne : 59.-*

Médaillons de filet mignon de cerf
poêlés aux raisins de nos vignobles, sauce chasseur au Pinot Noir *49.-*

Civet de chamois «Au 15»
braisé en cuisson lente *43.-*

Escalopines viennoises d'entrecôte de marcassin
chutney de pruneaux et pommes à l'Armagnac *43.-*

Ravioles fraîches à la Truffe,
julienne de jambon fumé de sanglier, crème de Truffes *40.-*

Nos plats de chasse sont accompagnés de :
Marrons caramélisés au Whisky, poire aux airelles, chou rouge, choux de Bruxelles, spätzlis frais

Plats

Tartare de bœuf du pays classique ou à l'italienne
huile d'olive et herbes fraiches, saladine, toasts, frites *35.-*

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

Filet de bar poêlé
émulsion de beurre blanc, légumes, frites *40.-*

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

BURGERS

Le BURGER «Au 15», frites
bœuf Suisse, fromage de Cœur de Palézieux, tomate, salade, oignons confits, sauce maison
28.-

Le BURGER «Chicken», frites
poulet croustillant suisse, fromage de Cœur de Palézieux, salade, tomate, cornichons, sauce cocktail
27.-

Entrées

Salade verte 9.-

Mêlée de saison 12.-

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

Terrine de foie gras de canard maison
toasts *25.-*

Fondue au fromage de Palézieux
200g/ personne *24.-*

Extras

Bol de frites	6.-
Spätzlis	5.-
Légumes	5.-
Pâtes fraîches	5.-

DESSERTS DE SAISON

Tartelette Marrons *14.-*
Crème de marrons, éclats de meringue, chantilly

Traditionnel Baba au Rhum *15.-*
Crème double de la Gruyère, raisins sec au Rhum

Coupe Marrons *15.-*
Glace marrons, liqueur de châtaignes, chantilly

NOS GRANDS CLASSIQUES

Moelleux au chocolat Maison *14.-*
glace vanille double crème ***(12 min.)***

Tarte tatin *13.-*
caramel au beurre salé, glace vanille double crème

Bricelet vaudois artisanal *12.-*
sur une boule de glace vanille double crème, soupe au caramel au beurre salé

Raisins de nos vignobles à la lie fine
glace vanille double crème *12.-*

LES GOURMANDISES

1 Café *ou* **1 Expresso** *ou* **1 Thé**
accompagné
d'une gourmandise au choix :
- **mini crème brulée**
- **cookie au chocolat**

1 gourmandise 9.-
2 gourmandises 14.-

GLACES

Chocolat
Café
Pistache
Barbapapa
Caramel
Marrons
Cannelle
Rhum raisin
Vanille

SORBETS

Citron
Poire
Abricot
Framboise
Cassis

la boule 4.-

SORBETS ET GLACE ARROSÉS

- **Sorbet Abricot et Abricotine**
- **Sorbet Citron et Vodka**
- **Sorbet Citron et Limoncello**
- **Sorbet Poire et Williamine**
- **Sorbet Framboise et Framboise**
- **Glace chocolat et liqueur fine Napoléon à l'orange**

12.-

CAFÉS ARROSÉS

Café *«Au 15»*, *13.-*
Café, liqueur Napoléon à l'orange et Chantilly

«Pas plus haut que le verre» !

Le Fameux Irish Coffee *13.-*
Café, Whisky et Chantilly

COUPES GLACÉES

Coupe Danemark *13.-*
Glace vanille double crème, chantilly, sauce chocolat maison

Café Glacé *12.-*
Glace café, expresso et chantilly

POUR LES ENFANTS
(LES GRANDS AUSSI)

Coupe Barbapapa *8.-*
Glace Barbapapa, fraises Tagada, Chantilly

Origine des viandes: Bœuf CH – Cochon CH – Foie gras FR – Cerf EU/ESP – Chevreuil ALL/PL – Chamois AT/CH - Marcassin ALL – Lièvre CH – Sanglier UE/CH
Origine des poissons: Bar GR – Perches CH – Escargots CH
Origine de la boulangerie: Suisse

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

Taxes et service inclus