

Entrées

Salade verte 9.-

Mêlée de saison 12.-

Escargots du Mont d'Or aux fines herbes

les 6 15.-

les 12 26.-

Petit tartare de Daurade royale

huile d'olive et herbes fraîches, saladine, toasts 19.-

Saumon Gravelax

Westerbross label rouge Ecosse

saladine, toast et sauce ciboulette et aneth 19.-

Fondues de Palézieux

Fondue traditionnelle 200g/ personne 24.-

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

L'EXCLUSIVITÉ DU 15

Cuisses de Grenouilles Sauvages (Fivaz Vallorbe) poêlées minute en persillade

les 6 18.-

les 12 avec pâtes fraîches ou frites 35.-

les 18 avec pâtes fraîches ou frites 52.-

Plats

Tartare de bœuf du pays

Classique ou à l'italienne ou à la Truffe noire

huile d'olive et herbes fraîches, saladine, toasts, frites

Classique/Italien 35.-

Truffe 39.-

Entrecôte de bœuf du pays rassie par nos soins (230g) poêlée,

beurre aux fines herbes, légumes, frites 40.-

Tartare de Daurade Royale

huile d'olive et herbes fraîches saladine, frites potatoes

37.-

Filets de perches de Loë (Valais) en beignets

sauce tartare, légumes, frites

39.-

Saumon Gravelax

Westerbross label rouge Ecosse

saladine, sauce ciboulette et aneth, frites potatoes

39.-

Tartes

Flambées

Traditionnelle

oignons, lardons, crème 21.-

Gratinée

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

Tartes

Flambées

Veggie

Chèvre et miel

Veggie crème, chèvre, miel du pays, noix 23.-

Chanterelles

Veggie crème, chanterelles 23.-
Supp. Fromage : 2.-

Plats Veggie

Salade de chanterelles,

œuf dur croustons, tomates confites 27.-

Pâtes Fraîches aux chanterelles,

crème aux herbes 35.-

Extras

Frites 6.-

Légumes 5.-

Pâtes fraîches 5.-

Salade 5.50

Frites potatoes 5.50