

La carte *au15*



ENTREES

Terrine de foie gras de canard maison, figues fraîches, toasts	25.-
Escalope de foie gras poêlée sur son lit d'endives à l'orange, réduction balsamico vanille	20.-
Salade verte	9.-
Mêlée de saison	12.-
Escargots du Mont d'Or aux fines herbes	les 6 15.-
	les 12 26.-

TARTES FLAMBEES

Traditionnelle : Oignons, lardons, crème	19.-
Gratinée : Oignons, lardons, crème, gruyère de Palézieux	21.-
Truffe : Oignons, lardons, crème, truffade	28.-
Nordique : Oignons, saumon fumé, crème, ciboulette	25.-
Tomate : Tomates fraîches, crème, oignons, lardons, cœur de Palézieux	22.-
Chèvre et miel Veggie : Crème, chèvre, miel du Pays, Noix	23.-
Tomate Veggie : Tomates fraîches, crème, oignons, cœur de Palézieux	21.-
Truffe Veggie : Oignons, crème, Truffade	27.-

LES SAINT JACQUES DE NORMANDIE

Entrée

Terrine de Saint-Jacques & crème onctueuse au raifort	19.-
---	------

Plats

Le BURGER "Saint-Jacques", frites, sauce calypso, salade, Saint-Jacques, tomate	35.-
Pâtes Fraîches aux Saint-Jacques & Coques : Saint-Jacques, coques, crème de coquillages	39.-
Feuilleté de Saint-Jacques : Saint-Jacques poêlées sur un lit d'épinards, crème de persillade	40.-
Embeurrée de pommes de terre à la truffe noire et sa poêlée de Saint-Jacques, émulsion de beurre blanc au corail de Saint-Jacques	46.-

PLATS

Emincé de filet de bœuf sauce morilles, légumes, frites	46.-
Tartare de bœuf du pays classique ou à l'italienne (huile d'olive et herbes fraîches) saladine, toasts, frites	35.-
Tartare de bœuf du pays aux herbes fraîches et à la truffe noire, saladine, toasts, frites	39.-
Entrecôte de bœuf du pays rassie par nos soins (230g) poêlée, beurre aux fines herbes, légumes, frites	40.-
Cordon bleu de cochon du pays maison : jambon de la Borne et fromage de Palézieux, légumes, frites	38.-
Filet de Daurade Royale poêlé, émulsion de beurre blanc safrané, légumes, frites	40.-
Filets de perches de Loë (Valais) en beignets sauce tartare, légumes, frites	39.-

BURGERS

Le BURGER "Royal", frites	35.-
Compotée de pommes aux épices de Noël, salade, oignons confits au balsamico, bœuf suisse, escalope de foie gras poêlée	
Le BURGER "Au 15", frites	28.-
bœuf Suisse, fromage de Cœur de Palézieux, tomate, salade, oignons confits, sauce maison	
Le BURGER "Chicken", frites, poulet croustillant suisse, fromage Cœur de Palézieux	27.-
salade, tomate, cornichons, sauce cocktail	

FONDUES

Fondue au fromage de Palézieux 200g/ personne	24.-
Fondue au fromage de Palézieux à la truffe noire 200g/ personne	35.-

PLATS VEGGIES

Croûte au fromage de Palézieux, tomates et condiments	21.-
Ravioles fraîches à la Truffe, crème de Truffes	37.-

LES DESSERTS

DESSERTS DE SAISON

Tartelette au citron meringuée	13.-
Le Kouglof au chocolat flambé au Grand Marnier, boule de glace cannelle, segments de Clémentine	15.-
Moelleux au chocolat Maison "Au 15" glace vanille double crème	14.-

NOS GRANDS CLASSIQUES

Tarte tatin caramel au beurre salé, glace vanille double crème	13.-
Bricelet vaudois artisanal, sur une boule de glace vanille double crème	
soupe au caramel au beurre salé	13.-
Raisins de nos vignobles à la lie fine, glace vanille double crème	13.-

LES PETITS PLAISIRS

Pas-Les-Yeux :	Glace Vanille, Ristretto, Chantilly			9.50
Le P'tit Baiser :	Glace Vanille, liqueur Baileys, Chantilly			
Plaisir Féminin :	Glace chocolat, coulis exotique, Chantilly			
Le Chasseur :	Glace Vanille, Jägermeister, Chantilly			
La Chasserresse :	Glace chocolat, Jägermeister, Chantilly			
Solemio :	Glace vanille, cerises Amarena, Chantilly			
Ceux d'en haut :	Lie fine, glace rhum raisin			
Ceux d'en bas :	Glace rhum raisin, lie fine			

GLACES		SORBETS	la boule	4.20
Chocolat	Marrons	Citron		
Café	Cannelle	Poire		
Pistache	Rhum raisin	Abricot		
Barbapapa	Vanille	Framboise		
Caramel		Cassis		

SORBETS ET GLACE ARROSES

Le Valaisan	sorbet Abricot et Abricotine	12.-
La Willamine	sorbet poire et Williamine	
La Framboisine	sorbet framboise et eau de vie de framboise	
Le Colonel	sorbet citron et Vodka	
L'Italien	sorbet citron et limoncello	
L'Empereur	glace chocolat et liqueur Napoléon	

CAFES ARROSES

Café "Au 15" :	Café, liqueur Napoléon à l'orange et Chantilly «Pas plus haut que le verre» !	14.-
Le Fameux Irish Coffee	Café, Whisky et Chantilly	

COUPES GLACÉES

Coupe Danemark :	Glace vanille double crème, Chantilly, sauce chocolat maison	14.-
Café Glacé :	Glace café, expresso et Chantilly	

LES GOURMANDISES

1Café ou 1 Expresso ou 1 Thé accompagné d'une gourmandise au choix :		
	mini crème brûlée ou cookie au chocolat	
	1 gourmandise	9.50
	2 gourmandises	14.-

POUR LES ENFANTS (les grands aussi)

Coupe Barbapapa :	glace Barbapapa, fraises Tagada, Chantilly	8.-
-------------------	--	-----

Origine des viandes: Bœuf entrecôte et tartare CH – Filet de bœuf CH/ARG/DE – Cochon CH – Foie gras FR

Origine des poissons:

Dorade FR/GR – Perches CH – Saint-Jacques FR – Escargots CH

Origine de la boulangerie: CH

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

Taxes et service inclus

Réservations : 079 134 15 15