

### Au commencement

Salade du marché & crudités	Pousses & graines, vinaigrette à la pomme verte	CHF 9.–
Hummus à la carotte	Pain pita & jus d'herbes	CHF 9.–
Quiche au Gruyère AOP	Saladine & vinaigrette à la pomme verte	CHF 10.–
Crème de céleri aux morilles	Espuma de crème fraîche, flûte au Gruyère AOP	CHF 6.–
Carpaccio de filet de fera aux agrumes	Baguette toastée, marinade d'agrumes, cébette, baies roses	CHF 12.–
L'assortiment	Quiche au Gruyère AOP, ceviche de fera, crème de céleri aux morilles, hummus à la carotte, mesclun & crudités	CHF 24.–

### En continuation

Assiette du soir	Différente chaque soir, selon disponibilité	CHF 22.–
Cannelloni de ricotta à l'italienne	Farci de tomates séchées, olives Calamata, parmesan, ail, basilic et citron confit, crème de parmesan et concassé de tomate. Saladine.	CHF 22.–
Pastilla de feta & épinards	Couscous aux raisins secs, sauce à la grenade iranienne & noix	CHF 22.–
Marmite de gambas, daurade et calamar au curry thaï	Daurade, gambas, calamar, assortiment de légumes et sauce curry thaï	CHF 30.–
Brochette de saltimbocca de veau revisitée	Concassé de tomate, carotte au thym et citron confit, écrasé de pomme de terre à l'huile vierge et fines herbes	CHF 28.–
Mafé d'agneau	Sauce aux arachides, riz brisé, banane plantain	CHF 28.–
The spicy chicken tikka masala	Basmati à la citronnelle, garam masala dhaal, raita, popodum, citron vert, sauce tikka massala	CHF 28.–
Entrecôte de bœuf parisienne	Beurre de chimichurri, poêlée de légumes, galette de patates douces et oignons nouveaux	CHF 32.–

Provenance des viandes

Agneau GB  
Bœuf porc veau volaille CH  
Féra du lac Léman selon arrivage  
Daurade FR

### Pour conclure

Assortiment de fromages Gruyère, Etivaz et tomme de Dizy AOP CHF 10.–



Entremet biscuit chocolat, compotée de poire, mousse légère à la fève tonka, couverture intensément chocolat CHF 10.–

Crème double et fruits rouges, meringue CHF 9.–

Crème brûlée aux saveurs exotiques sur une dacquoise noix de coco CHF 9.–

Tout est fait maison, sauf la meringue.

### Boissons

Henniez bleue 50cl CHF 5.–  
Henniez verte 150cl CHF 12.–

Coca Cola, 30cl CHF 5.–  
Romanette citron,  
jus d'orange

Heineken pression 30cl CHF 6.–

Long Drink 4cl CHF 14.–  
Gin, Whisky, Rhum

Whisky Single Malt 4cl CHF 16.–

Grappa 4cl CHF 9.–

Café, thé CHF 3.50

### Vins blancs

Villette 2016\* 10cl CHF 5.–  
Commune de Bourg-en-Lavaux 70cl CHF 32.–

Epeses 2016\* 10cl CHF 5.–  
Commune de Bourg-en-Lavaux 70cl CHF 32.–

Calamin 2016\* 10cl CHF 5.50  
Commune de Bourg-en-Lavaux 70cl CHF 35.–

### Vins rosés

Songe Rose 2016 10cl CHF 5.50  
Terre de Lavaux 75cl CHF 33.–

### Vins rouges

Plant Joyeux 2015 50cl CHF 25.–  
Assemblage rouge – Terre de Lavaux 75cl CHF 33.–

Dôle d'Epesses 2016\* 10cl CHF 6.–  
Pinot Noir – Domaine Blondel 70cl CHF 36.–

Epeses Rouge 2016 35cl CHF 20.–  
Assemblage rouge – Les frères Dubois SA 70cl CHF 38.–

Pinot Noir 2016\* 70cl CHF 38.–  
Epesses – Antoine & Denis Bovard

Gamaret 2015\* 10cl CHF 7.–  
Fût de chêne – Croix Duplex 75cl CHF 46.–

Jam Session 2016\* 10cl CHF 7.–  
Assemblage rouge – Domaine Blondel 70cl CHF 46.–

Plant Robert 2015 50cl CHF 35.–  
Mina Monnier 70cl CHF 46.–

\* Vins certifiés Label OR Terravin

Terravin est un label de qualité pour les vins vaudois classés en Appellation d'origine contrôlée (AOC). Chaque bouteille qui arbore la vignette Terravin est issue d'une cuve qui a passé l'épreuve de l'analyse sensório-rielle à l'aveugle de nos experts. La rigueur et la sévérité des critères sont garanties par la Fédération vaudoise des vignerons.

Exigez le label Terravin, votre garantie de qualité!

