

Entrées :

- ✓ Salade gourmande printanière et son jardin de légumes, œuf parfait de la famille

Steiner de Vullierens et jambon cru.

17.-

- ✓ Asperges vertes à l'anglaise en vinaigrette, jambon cru, pickles de pointes d'asperges blanches et crémeux, segments d'agrumes.

21.-

- ✓ Tartine gourmande, de truite et saumon fumés sur son fromage frais façon Canut,

légumes en pickles et son mesclun assaisonné à l'huile de noix AOP d'Aclens.

19.-

Plats :

- ✓ Filet d'Omble chevalier Suisse et son beurre blanc note de betteraves, accompagné d'un duo de quinoa et légumes glacés.

39.-

- ✓ Côte de veau Suisse en basse cuisson et son jus corsé, polenta fine snackée avec

sa croûte à l'ail de ours cueillit au village et légumes glacés.

45.-

- ✓ Filet de bœuf et son jus de viande corsé, accompagné de pommes de terre grenailles rôties et de légumes glacés.

50.-

Les incontournables :

- ✓ Tartare de bœuf Suisse :

En entrée : 100 gr servi avec mesclun à l'huile de noix et pain toasté. 19.-

En plat : 200 gr servi avec mesclun à l'huile de noix, pain toasté et frites fraîches.

37.-

- ✓ Le Swiss' Burger du Chef, pain cuchaule de notre boulanger, 180 gr de bœuf

Suisse et son jus de viande, salade feuille de chêne, tomate cœur de bœuf, compotée d'oignons et fromage fermier servi avec des frites fraîches.

35.

Pour les petits mangeurs : - de 12 Ans
P'tit Swissburger du chef et frites. 1 boule de glace au choix. 15.-

Allergies ou intolérances, nous sommes à votre disposition pour tous renseignements.

Desserts :

- ✓ Déclinaison de fromages de la fromagerie de Romanel/Morges. 15.-

- ✓ Moelleux au chocolat avec la glace ou le sorbet de votre choix. 12.-
15 minutes d'attente.
- ✓ Ananas façon Pina Colada : ananas rôti et sa boule glace coco, flambé au rhum. 10.-
- ✓ Dessert du mois de notre artisan pâtissier. 9.-
- ✓ Dessert du jour « S'il en reste » 6.-
- ✓ Glace vanille et raisinée de poires d'Aclens. 5.-
- ✓ Sorbets arrosés. 6.- la boule
- ✓ Sorbets / Glaces artisanales « Glace des alpes ». 3.- la boule

* Vanille * Chocolat * Caramel beurre salé * Pistache *
Citron * Poire * Abricot *

Allergies ou intolérances, nous sommes à votre disposition pour tous renseignements.

Provenance de nos produits :

- Poissons : Suisse
- Bœuf : UE et Suisse
- Veau : Suisse
- Jambon cru : Suisse
- Œufs : Vullierens
- Fromages : Romanel/Morges
- Huile de noix AOP : Aclens

Tous nos prix s'entendent en francs suisses.

TVA 7,7% sur place et TVA 2,5% à l'emporter.