



Notre Carte

Antipasti / entrées froides

	Prix Chf
Salade verte	5.50
La salade du maraîcher	8.50
Lo sfizio du chef (bruschette de pain grillé avec jambon de Parme bufala et tomates concassées légèrement aillées)	14.00
Trilogie de poivrons grillés au four et sa marinade, burrata à l'huile basilic	17.00
Foie gras maison mi-cuit en croûte de noisettes et sa confiture de saison	21.00
Saumon mariné (maison) à l'aneth et sa fine crème à la ciboulette	22.00
Carpaccio de bœuf mariné à la crème de truffe et son œuf poché	24.00
Charcuterie d'ici et d'ailleurs	25.00
Fagottino de bresaola farcis au philadelphia et ciboulette, perles de mozzarella de bufala	21.00

Antipasti / entrées chaudes

Mille-feuilles de parmigiana d'aubergines et son coulis de tomate et basilic (*)	18.00
--	-------

Pâtes fraîches et risotto

Penne rigate alla Norma (aubergines, tomates fraîches, basilic et ricotta salée) (*)	22.00
Ravioli della mia nonna farcis aux épinards ricotta, tomates cherry et basilic (*)	25.00
Gnocchi frais de pommes de terre, moules, pointes d'asperges et zeste de citron	25.00
Pappardelle à la genovese revisité, carottes croquantes émulsion de petits pois et copeaux de parmesan	26.00
Risotto carnaroli, au safran sicilien, noix de Saint Jacques	29.00

et son pesto de basilic maison

Au bord de l'eau

T ataki de thon rouge en croûte de pain et grissini torrifiés Wacame, crème légère à l'ail, riz basmati	39.50
T entacules de poulpe rôties, sur un lit d'asperges vertes vinaigrette de betterave rouge , riz Venere	38.00
F ilets de daurade royale grillés, sauce vierge maison riz basmati et ses légumes	29.00
F riture de la mer et sa mayonnaise à l'ail (calamaretti et gambas) pommes frites	35.00

Provenance des poissons: daurade, espadon et thon : europe. crevettes : Vietnam

Le coin du boucher

T agliata d'entrecôte de bœuf 1 ^{er} choix grillée, rassie sur os (env. 200gr)	38.00
Sauce : aux morilles maison	8.00
Sauce : Beurre maison	4.00
Sauce : Chimichurri maison	5.00
T agliata d'entrecôte de bœuf 1 ^{er} choix grillée, rucola, poêlée de bolets et crème de truffe noire	45.00
M édailles de filets mignons de porc aux morilles	34.00
T artare de bœuf du Chef	34.00

Servi avec : beurre, pommes frites ou toasts

Nos viandes sont fournies par la boucherie Rochat à Cossonay.

Provenance des viandes : bœuf : Suisse ; volaille : Suisse ou France ; agneau : Suisse ou Nouvelle Zélande

L 'assiette du fromager	14.00
--------------------------------	-------

Pour les petits champions

P asta Lulu (Sauce tomate et basilic) (*)	10.00
T ranche de volaille panée, pommes frites et légumes du jour	12.00

Cher client,

Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Plats végétariens (*)

Nos desserts maison

T arte tatin de pommes et sa glace tarte tatin	12.00
T iramisu maison	10.00
M ousse aux fruits de la passion et son crumble croquant	12.00
M oelleux au chocolat et sa boule de glace à la vanille	13.00

Nos coupes de glace

C oupe Danemark	10.00
(glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly)	
C afé glacé	12.00
(glace au café, crème chantilly, café espresso)	
P iña colada	14.00
(Sorbet pinacolada, jus d'ananas et rhum)	
L e Colonel	13.00
(Sorbet citron et vodka)	
L a Valaisanne	13.00
(Sorbet abricot et abricotine)	
L imoncello	13.00
(Sorbet citron et limoncello)	

Nos Glaces : fraise, café, vanille, chocolat, pistache, glace tarte tatin

Nos Sorbets : abricot, citron vert, pinacolada

La boule	3.70
Supplément chantilly	1.50