

NOS MENUS À COMPOSER

Gourmandise

Entrées froides

Terrine de foie gras, chutney de figue
Salade frisée & brioche

Tartare de bœuf à l'italienne & burrata

Tartare de féra & oignons rouges caramélisés

Carpaccio de poulpe
Ecrasé de pomme de terre citronnée

Entrées chaudes

Velouté d'écrevisses

Rouget sur lit de roquette & pesto
légumes grillés & tapenade

Millefeuille de pomme au Calvados & foie gras

Sashimi de bœuf mi-cuit à l'huile de sésame
Salade & vinaigrette aigre-douce

Poissons

Tataki de thon, mousse de chou-fleur & raifort
Nouilles croustillantes & pak-choï

Tournedos de bar
Risotto au basilic & légumes de saison

Omble chevalier croustillant & parmentier de ratte

Brochette de gambas & Saint-Jacques
Riz noir & légumes de saison

Viandes

Grenadin de veau & sauce aux morilles
Pommes grenaille & légumes de saison

Carré d'agneau aux herbes
Couscous à la tomate séchée

Ballotine de lapin aux olives, sauce aux poivrons
Ecrasé de pommes de terre

Roastbeef basse température & foie gras mi-cuit
Champignons, pommes duchesse & huile de truffe

Desserts

Déclinaison autour du chocolat

Entremet mangue-passion & coulis de fruits rouges

Brownie épicié, mousse choco & glace cannelle

1 entrée, 1 poisson ou 1 viande et 1 dessert CHF95.-

1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert CHF110.-

1 entrée, 1 poisson, 1 viande et 1 dessert CHF125.-

Menu complet CHF145.-



Origine

Entrées froides

Velouté d'haricots blancs & rilette de truite

Millefeuille de pomme de terre
& oignons caramélisés
Viande séchée

Tartare de tomate confite
Truite fumée & œuf de caille

Terrine de légumes & salade de saison

Entrées chaudes

Potage de saison

Œuf poché & lard de Begnins
Fondu de tomme Vaudoise

Malakoff & pickles
Pousse de salade de saison

Papet vaudois & saucisse au chou

Poissons

Filet de truite poché & sauce au poireau
Ecrasé de pomme de terre

Filet d'omble chevalier grillé & sauce vierge
Pommes grenailles

Risotto de perche au safran

Filet de sandre poché & sauce au vin blanc
Risotto au basilic

Viandes

Cuisse de canard confite & jus lié aux herbes
Purée de patate douce

Langue de bœuf & sauce aux câpres
Ecrasé de pomme de terre

Mijoté de bœuf au vin rouge
Pommes vapeur

Ballotine de poulet aux champignons
Pommes grenailles sautées

Desserts

Tiramisu aux fruits de saison

Tarte aux pommes

Mousse au chocolat

Pain perdu et crème anglaise

1 entrée, 1 poisson ou 1 viande et 1 dessert CHF55.-

1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 poisson ou 1 viande, 1 dessert CHF65.-

1 entrée, 1 poisson, 1 viande et 1 dessert CHF85.-

Menu complet CHF95.-

Menus enfants

Jusqu'à 12 ans

Salade mêlée

~ ~ ~

Finger de volaille maison
Tagliatelle & légumes de saison

~ ~ ~

Coupe de glace 2 boules

CHF18.-

Salade mêlée

~ ~ ~

Filet de truite poché
Tagliatelle & légumes de saison

~ ~ ~

Moelleux au chocolat

CHF25.-

Menus intervenants

Entrée du jour

~ ~ ~

Viande ou poisson du jour
Garniture du jour

~ ~ ~

Dessert du jour

CHF 40.-

Entrée & plat **ou** plat & dessert CHF 32.-

Plat CHF 28.-

NOS FORMULES BOISSONS

Un, Deux, Trois

Trois verres de vin de la sélection (3dl)
Eaux minérales
Café, thé, infusions
CHF30.-

Quatre, Cinq

Cinq verres de vin de la sélection (5dl)
Eaux minérales
Café, thé, infusions
CHF45.-

0°

Deux « Soft drinks », jus de fruits de votre choix
Eaux minérales
Café, thé, infusions
CHF15.-

Vin Blanc

Chasselas
AOC La Côte | Ecole de Changins | Prangins

Pinot Gris
AOC La Côte | Domaine de Chantemerle | Tartegnin

Chardonnay
Vin de pays Suisse | Ecole de Changins | Nyon

Sauvignon Blanc
AOC Genève | Ecole de Changins | Chouilly

Vin Rouges

Pas de Trois
Vin de pays Suisse | Ecole de Changins

Pinot Noir Vieille Vigne
Grand cru | Domaine La Capitaine | Begnins

Primitivo
IGP Puglia | Posta Piana

Gamaret
AOC La Côte | Ecole de Changins | Gland

Vin Rosé

La Rosière
AOC La Côte | Domaine du Petit Truet | Founex

Cœil de Perdrix
AOC La Côte | Domaine de Mont-le-Vieux | Tartegnin

