

## LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

	<u>En entrée</u> CHF	<u>En plat</u> CHF
Salade de mesclun	8.-	
Salade mêlée de saison aux herbes du jardin	14.-	
Pochouse ( <i>soupe de poissons du lac</i> ) rouille, croûtons	14.-	
Crème de courge et potimarron, granola salé	15.-	
Croûte aux morilles de "Petitrenaud"	22.-	39.-
Carpaccio de cerf à l'huile de noix et parmesan, pickles et salade automnale	22.-	
Terrine de chevreuil et cerf maison aux pistaches et son chutney, chanterelles au vinaigre et pain de campagne	19.-	

## LA CHASSE FRAICHE \*

*Civet de chevreuil "Grand-mère" (croûtons, oignons, lardons, champignons)	AU	36.-
*Noisettes d'entrecôte de chevreuil poêlées, sauce aux airelles	AU	53.-
*Filet mignon de cerf, sauce au pain d'épices	AU	49.-
*Entrecôte de chamois rôtie, sauce poivrade	AU	54.-
Joues de marcassin confites au vin rouge	EU	38.-

*Servie avec garnitures de chasse (poire à botzi AOC, pomme, marrons, choux de Bruxelles, chou rouge, betterave, raisins) et spätzli maison à la farine du moulin d'Echallens*

## LES PLATS DE SAISON

Souris d'agneau braisée au vin cuit, poire à botzi <i>Pommes frites fraîches, légumes du moment</i>	NZ	42.-
Entrecôte de bœuf « Viande de nos Monts » grillée, beurre maison <i>Pommes frites fraîches, légumes du moment</i>	200gr. CH	46.-
Assiette du braconnier bredouille <i>Spätzli à la farine du moulin d'Echallens "maison", poire à botzi AOC, pomme, marrons, choux de Bruxelles, chou rouge, raisins, betterave</i>		33.-

*TVA 8.1 % incluse*

## LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

Filets de perche meunière ou aux amandes * frais du lac Léman, frais d'élevage CH ou FR ou frais importés (*selon pêche et arrivage du jour) <i>Salade verte, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare</i>	180 gr. CH, F, EU	De 45.- à 41.-
Tartare de bœuf « Viande de nos Monts » coupé au couteau, Pain toasté et beurre	150 gr. CH <i>supplément pommes frites</i>	32.- 5.-

### Le menu de saison

Terrine de chevreuil et cerf maison aux pistaches et son chutney

...

Crème de courge et potimarron,

...

Duo de noisettes de chevreuil et mignons de cerf poêlés aux airelles  
Spätzli et garnitures de chasse traditionnelles

...

Tavillon de nos fromagers

...

Coupe automnale

Vermicelles de marron, kirsch, glace vanille, meringue et chantilly

**Menu complet CHF 93.-, sans terrine CHF 78.-**

*Sans aucun changement possible*

***Un anniversaire, une fête, une surprise :  
Demandez nos bons cadeaux sur une spatule***

## LES VINS DU MOMENT EN BOUTEILLE

<i>Vin blanc</i>			1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
• « Calamin » Grand Cru, Domaine Jean Duboux, Riex	2023	<b>Btl. 48.-</b>	7.20	14.40	21.60	36.--
• « Doral », croisement Chardonnay-Chasselas Josiane Malherbe, Grandvaux	2023	<b>Btl. 48.-</b>	7.20	14.40	21.60	36.--
<hr/>						
<i>Vin rouge</i>						
• « Humagne » Château de Glérolles, St-Saphorin	2020/21	<b>Btl. 58.-</b>	8.80	17.60	26.40	44.--
• « Mondeuse » Union Vinicole, Cully	2021/22	<b>Btl. 52.-</b>	7.90	15.80	23.70	39.50

## LE COIN DES PETITS LOUPS

Nuggets de poulet,  
Pommes frites et salade verte 17.-

---

Filets de perche meunière,  
Pommes frites et salade verte 17.-

---

Tartare de bœuf « Viande de nos Monts »  
Pommes frites 21.-

---

*Servis avec un sirop, 2 dl limonade ou thé froid*

## LES DESSERTS MAISON

Vermicelles de marrons, kirsch, glace  
vanille, meringue et chantilly 16.-

---

Panna cotta aux fruits de saison 14.-

---

Tavillon de vacherin Mont d'Or et  
fromages affinés vaudois, pâte de coing 16.-

---

Tarte du jour ou dessert du moment 7.- à 13.-

---

**Nous sommes heureux de vous présenter les  
artisans de nos produits du terroir**

**Viande de nos Monts  
de la boucherie Blanc, Châtel-St-Denis**

**Chasse fraîche d'Autriche**

**Farine du moulin d'Echallens**

**Huile de colza, famille Jaunin, Carrouge**

**Œufs de la famille Haenny-Porchet, Aran**

**Pain de la boulangerie Panino, Vevey**