

## LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

	<u>En entrée</u>	<u>En plat</u>
	CHF	CHF
Salade de mesclun	8.-	
Salade mêlée de saison aux herbes	14.-	
Pochouse ( <i>soupe de poissons du lac</i> ) rouille, croûtons	14.-	
Velouté de panais et éclats de chorizzo	15.-	
Croûte aux morilles de "Petitrenaud"	23.-	40.-
Escargots du canton de Fribourg dans leur coquille, beurre maison	6p. 15.-	12p. 29.-
Foie gras de canard français au torchon et confit du mendiant	22.-	
Carpaccio de betteraves cuites au chèvre frais et noix	19.-	30.-

## LES PLATS DE SAISON

Parisienne de veau du pays grillée, sauce au champagne <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	CH	47.-
Souris d'agneau confite aux épices de Noël <i>Nouilles, légumes d'hiver</i>	NZ	42.-
Cœur de filet de bœuf "Viande de nos Monts" au Pinot Noir et foie gras <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	CH	52.-
Tomahwak de porc d'ici grillé, sauce aux morilles <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	CH	40.-
Cailles farcies aux épinards et foie gras <i>Pommes frites fraîches, légumes d'hiver</i>	F	42.-
Joues de bœuf braisées au vin rouge et orange <i>Nouilles, légumes d'hiver</i>	CH	34.-
Risotto du Vully au safran et écrevisses du Léman	CH	28.-

# LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

\* Selon pêche et arrivage

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)

180 gr. CH, F, EU De 45.-  
à 41.-

Salade verte, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare

---

Tartare de bœuf «Viande de nos Monts » coupé au couteau, 150 gr. CH 32.-  
Pain toasté et beurre *supplément pommes frites* 5.-

---

## Le menu de saison

Foie gras au torchon et confit du mendiant

...

Pochoise du Léman

...

Cœur de filet de bœuf "Viande de nos Monts" au Pinot Noir

*Pommes frites fraîches,*

*Légumes d'hiver*

...

Tavillon de fromages du pays

...

Moelleux au chocolat et glace vanille

**Menu complet CHF 93-, sans foie gras CHF 78.-**

Sans aucun changement possible

## LES VINS DU MOMENT EN BOUTEILLE

### Vin blanc

			1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
• Dezaley ",Grand Cru »	2023					
Rocco Cantorro, Grandvaux		<b>Btl. 48.-</b>	7.30	14.60	21.90	36.50

---

• Vigneron de la semaine De 6.80 à 9.80

---

• Vin doux "Apogée" Savagnin,	2022					
B & J.P. Duflon, Grandvaux	Bte 37.50 cl	<b>Btl . 35.-</b>	12.00			

---

### Vin rouge

• Gamaret & Garanoir	2023					
Ville de Payerne		<b>Btl. 52.-</b>	7.70	15.40	23.10	38.50
Cave de l'Abbatiale, Aran						

---

• Vigneron de la semaine De 6.80 à 9.80

---

### Mousseux

• « Cuvée Louis Rosé » Blanc de Noir Brut						
Béat Louis Bujard, Aran		<b>Btl. 49.-</b>	8.--	La coupe		

---

## 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 maison,  
Pommes frites 21.-

---

*Servis avec un sirop, limonade ou thé froid*

## LES DESSERTS MAISON

Moelleux au chocolat, crème fève tonka 16.-

---

Crème au chocolat blanc et carambar 13.-

---

Crème brûlée à la vanille 14.-

---

Tavillon de fromages vaudois, pâte de coing 16.-

---

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

---

### Réservez

**notre foie gras cuit au torchon  
100 gr 20.-  
(sur réservation et disponibilité)**

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

Viande de nos Monts  
de la boucherie Blanc à Châtel-St-Denis

Lait Fair trade

Huile de colza, famille Jordan, Carrouge

Fromage de la laiterie de Chesalles, David Dumas

Œufs de la famille Haenny-Porchet, Aran

Pain de la boulangerie Panino, Vevey

**Nous vous donnons volontiers des informations  
détaillées sur la présence possible d'allergènes dans  
nos mets. (gluten, lactose, arachides, ...)**