

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

	<u>En entrée</u>	<u>En plat</u>
	CHF	CHF
Salade de mesclun du pays	8.-	
Salade mêlée de saison aux herbes du jardin	14.-	
Pochouse (<i>soupe de poissons du lac</i>) rouille, croûton	15.-	
Soupe d'orties de Grandvaux, mousse de lait	14.-	
Croûte aux morilles de "Petitrenaud"	23.-	40.-
Cassolette de ris de veau, morilles et petits légumes printaniers	23.-	
Escargots du canton de Fribourg dans leurs coquilles, beurre maison	6p. 16.-	12p. 30.-
Salade d'asperges blanches et vertes vaudoises, mozzarella de bufflone de Cuarnens, pesto à l'ail des ours, vinaigrette à l'huile de noix	25.-	40.-
Asperges blanches et vertes vaudoises tièdes, œuf poché, sauce hollandaise et graines de caméline	25.-	40.-

LES PLATS DE SAISON

Souris d'agneau braisée aux épices de l'Orient <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	NZ	42.-
Entrecôte de bœuf "Viande de nos Monts" grillée, beurre à l'échalote <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	CH	45.-
Aiguillettes de canette aux clémentines <i>Riz, jardinière de légumes</i>	FR	41.-
Rognons de veau à la moutarde de chasselas <i>Rösti, jardinière de légumes</i>	CH	36.-
Pluma de porc Iberico à la plancha, jus acidulé aux câpres et citron vert <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	ES	50.-
Tomahawk de porc du pays grillé, sauce aux morilles, <i>Pommes frites fraîches, jardinière de légumes</i>	CH	40.-
Risotto du Vully à l'ail des ours de la région		27.-

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

* Selon pêche et arrivage

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

***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
• Dezaley « La Gruyre » AOC Grand cru 2023 Hegg & fils, Epesses	Btl. 48.-	7.40	14.80	22.20	37.--
• Vigneron de la semaine		De 7.-- à 9.80			
<i>Vin rouge</i>					
• Gamaret « Le Trésor de la Tour, 2023 Domaine Tour de Marsens, Puidoux Arthur Duplan	Btl. 55.-	8.50	17.--	25.50	42.50
• Vigneron de la semaine		De 7.-- à 9.80			
<i>Mousseux</i>					
• Lavaux'secco Jean Duboux, Riex	Btl. 50.-	8.50 La coupe			

TVA 8.1 % incluse