

CARTE D'APRES...

N° 4

ENTREES

Terrine maison de brochet du Léman 24.00
Beurre Nantua / Espuma d'écrevisses / Tartine de pain

Noix de Saint-Jacques snackées 28.00
Poireaux / Jus de corail / Espuma de pommes de terre

Pressée de foie gras de canard maison 26.00
Gelée passion / Chutney mangue et pomme / Nougatine

Méli-Mélo d'abats «Façon VGE» (20' d'attente) 21.00
Hommage à Monsieur Paul

Oeuf parfait d'Hiver 26.00
Polenta / Epinards / Emulsion porto blanc / Morilles

Millefeuille de taro & Racines d'hiver 18.00
Mesclun / Jus végétal

PATES & RISOTTO

Mezze Maniche à la carbonara 26.00
«Façon Mama Delle Cave»

Risotto aux escargots du Mont-d'Or 29.00
Beurre d'ail aux herbes

VIANDES

Ossobuco de veau à la milanaise 44.00
Gremolata / Risotto safran

Poitrine de porc croustillante 38.00
Jus à la bière brune / Endives braisées / Rösti maison

Onglet de boeuf «Parthenaise» 40.00
Sauce vin rouge / Moëlle / Légumes / Frites

Caille désossée en deux cuissons 39.00
Morilles / Déclinaison de carottes / Pommes de terre

Chers Amis, chers Clients,

Les vignes sont nues, le lac est gris, le ciel couvert, la météo humide mais notre coeur est chaud ! Chaud à l'idée de vous retrouver après cette 2ème fermeture liée à ce satané virus !

La saison d'hiver est donc bien là et nous en sommes maintenant à notre 4ème «Carte d'Après...», nous espérons qu'elle vous apportera autant de plaisir que nous avons eu à la créer pour vous.

Bien entendu, les règles sanitaires et leur lot de contraintes, sont toujours en vigueur, mais ceci pour notre bien à toutes et tous. Pour autant, cela ne doit pas nous empêcher de partager un agréable moment ensemble et votre présence parmi nous est le plus beau soutien que vous puissiez nous témoigner en ces temps tumultueux. Non seulement à nous, vos hôtes, mais également à nos collaborateurs ainsi qu'à l'ensemble de nos fournisseurs et amis qui font partie de la magnifique famille des «métiers de bouche». En notre nom et le leur : un grand MERCI d'être là!

Sachez que nous mettons tout en oeuvre pour que ces quelques instants passés chez nous vous apportent une parenthèse de bonheur.

Gardons le moral, car avec lui et ensemble, nous pourrons revoir «les 3 soleils» de Lavaux, dans le ciel, dans les vignes et dans nos coeurs !

Merci d'être là, prenez soin de vous et bon appétit !

Jacques & Stéphanie

POISSONS

Filets de perche du LAC Léman meunière <u>OU</u> (selon arrivage)	45.00
Filets de perche IMPORT meunière	39.00
Sauce Aioli <u>ou</u> tartare / Frites / Supplément sauce Aioli <u>et</u> tartare	2.00
Choucroute de la mer	42.00
Poissons frais et fumés / Moules / Crevettes / Sauce vin blanc	
Sole Normande meunière	54.00
Légumes du moment / Riz pilaf	
Marmite de moules du Mont St-Michel (800 gr.)	32.00
Marinière <u>OU</u> Poulette/Piments d'Espelette	

DESSERTS MAISON

Brioche perdue	16.00
Glace mangue / Fruits exotiques	
Tarte aux pommes	16.00
Frangipane / Glace vanille	
Tirami-Sud	14.00
Glace café / Crème mascarpone / Amaretto / Sabayon marsala	
Assiette de fromages	16.00

GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

GLACES

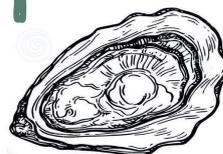
Vanille / Chocolat / Caramel beurre salé / Café / Nougat / Pistache / Lie de Lavaux

SORBETS

Citron / Chocolat / Cassis / Mangue / Pêche de vigne

- la boule de glace	4.00
- supplément chantilly	2.50
- supplément arrosage	4.50

FRUITS DE MER



Marennes Oléron No 3

3 huîtres	14.00
6 huîtres	28.00

Belon No 00

3 huîtres	21.00
6 huîtres	42.00

Crevettes Roses

6 pièces	22.00
----------	-------

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

PERCHES IMPORT	24.00
Frites / Légumes	

ENTRECOTE DE BOEUF	24.00
Frites / Légumes	

TAGLIATELLES	14.00
Tomate ou Nature	

En cas d'allergie alimentaire, merci de nous le signaler au moment de votre commande. Nous nous ferons un plaisir d'adapter le plat de votre choix, dans la mesure de nos possibilités.

Nous travaillons uniquement avec des produits fait maison.

L'origine des produits est affichée sur l'ardoise du restaurant.

Prix en CHF / TVA 7.7% et service compris.