

CARTE D'APRES...

N° 7

ENTREES

Oeuf parfait d'Automne 24.00
Déclinaison de bolets / Crumble parmesan / Pickles

Tartare de cerf 26.00
Duo de betteraves / Billes de poire

Croustillant de langue de boeuf 22.00
Mousseline wasabi / Fleurs de câpres

Maki de sandre et truite 26.00
Coulis de cresson / Crème de raifort / Pickles radis

Salade de céleri en folie 19.00
Céleri en cru & cuit / Vinaigrette orange sanguine

Terrine maison de gibier 24.00
Sauce Oxford / Foccacia maison

PATES & RISOTTO

Papardelle de chasse 29.00

Risotto de chou-fleur 26.00

POISSONS

Filets de perche du lac LEMAN meunière 48.00
OU (selon arrivage)

Filets de perche **IMPORT** meunière 39.00
Sauce Aioli ou tartare / Frites /

Supplément sauce Aioli et tartare 2.00

Filet de poisson du lac LEMAN
Beurre vin blanc / Légumes de saison *prix selon arrivage*

Pavé de Bar de ligne 45.00
Ecrasée de pommes de terre / Sauce vierge / Légumes

Chers Amis, chers Clients,

L'automne a fait son retour avec ses couleurs de feu, son ciel changeant et ses saveurs de sous-bois, C'est pourquoi vous avez bien fait de venir vous réconforter chez nous!

Nous espérons que cette «carte d'après» No 7 vous apportera autant de plaisir que nous en avons eu à la créer pour vous.

La chasse est donc à l'honneur jusqu'au 31 octobre. De temps en temps, le chef se fera un plaisir de vous proposer des suggestions de saison et les plats du jour sont de retour, le midi en semaine.

Votre présence et votre soutien pendant ces mois d'automne et d'hiver, où le pass sanitaire est requis, nous sont précieux. Merci d'être là !

Nous vous souhaitons un agréable moment gustatif et convivial.

Bon appétit !

Jacques & Stéphanie
ainsi que toute l'équipe de
l'Auberge de Rivaz

VIANDES

Pavé de boeuf 45.00

Beurre café de Paris / Os à moëlle / Frites / Salade verte

Rognons de veau 38.00

Sauce moutarde / Pommes grenailles / Légumes de saison

Côte de cerf & Boudin créole 45.00

Garnitures chasse / Sauce poivrade / Spätzli maison

Filet de chevreuil en croûte noisettes et pistaches 48.00

Garnitures chasse / Sauce Grand-Veneur / Spätzli maison

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

PERCHES IMPORT 25.00
Frites / Légumes

ENTRECOTE DE BOEUF 25.00
Frites / Légumes

TAGLIATELLES 14.00
Tomate ou nature

DESSERTS MAISON

Paris-Brest 16.00

Tarte citron meringuée 15.00
Zestes agrumes confits

Chocolat en mousse chaude 16.00
Glace nougat / Zestes d'orange confite / Crumble fruits secs

Assiette de fromages de nos régions 16.00

GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

GLACES

Vanille / Chocolat / Caramel beurre salé
Café / Praliné noisettes / Pistache / Lie de Lavaux

SORBETS

Citron / Chocolat / Pomme verte / Mangue / Pêche de vigne
- la boule de glace 4.00
- supplément chantilly 2.50
- supplément arrosage 4.50

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.