



## ENTREES

<b>Terrine de porc d'ici / Cuchaule / Moutarde Bénichon</b>		26.00
<b>Poireaux vinaigrette / Sabayon acidulé</b>	(V/G/L)	21.00
<b>Cocktail de crevettes Comte Vert</b>	(G/L)	26.00
<b>Endives au jambon de la Borne AOP 2.0</b>		24.00
<b>Gravlax de saumon au thé / Pickles / Moutarde</b>	(G/L)	28.00

## VEGETARIEN

<b>Risotto Carnaroli / Courge / Pickles</b>	(V/G)	32.00
<b>Tarte de légumes d'hiver en textures</b>	(V/G)	34.00

## POISSONS

<b>Filets de perche du LEMAN meunière</b>	(G)	48.00
<u>OU</u> (selon arrivage)		
<b>Filets de perche IMPORT meunière</b>	(G)	42.00
<b>Accompagnement : Frites du terroir et sauce Tartare (ou Aioli)</b>		
<i>Supplément double sauce</i>		3.50
<i>Supplément petit bol de salade verte</i>		5.00
<i>Supplément légumes</i>		8.00
<b>Truite de Chamby / Echalottes / Vin rouge</b>	(G)	45.00
<b>Dorade royale rôtie / Pissaladière / Olives</b>	(G)	44.00

INFOS ALLERGIES ALIMENTAIRES

V = Végétarien G = sans gluten L = sans lactose LS = sans lactose possible sur demande



## VIANDES

<b>Pavé de boeuf de nos Monts rassi / Bordelaise / Grenailles</b>	(G/LS)	<b>52.00</b>
<b>Volaille du Seeland / Vin Jaune / Morilles / Tagliatelles</b>	(G/LS)	<b>44.00</b>
<b>Poitrine caramélisée de porc d'ici / Légumes d'hiver</b>	(G/LS)	<b>42.00</b>
<b>Le BASIQUE : Blanquette / Veau / Riz</b>	(L)	<b>42.00</b>
<b>L'ABAT: Langue de veau / Cornichons / Crème double</b>	(G/LS)	<b>39.00</b>

*Tous nos plats de viandes sont disponibles en version Plant Based*

### NOTRE BUSINESS LUNCH Le midi uniquement du mercredi au vendredi

° Menu business lunch (Entrée - Plat - Dessert) **45.00**

## POUR LES PETITS LOUPS JUSQU'A 12 ANS !

<b>Perches import - Frites - Légumes</b>	(G)	<b>25.00</b>
<b>Entrecôte de boeuf - Frites - Légumes</b>	(G)	<b>25.00</b>

### QUELQUES-UNS DE NOS FOURNISSEURS LOCAUX...

Parce que le Chef de cuisine, autant que les patrons, ont à coeur de travailler avec des artisans locaux....

- ° Le PAIN de PANINO DESSERTS à Vevey
- ° Les OEUFS de chez Jean-Pierre & Véronique Haenni à Forel
- ° La BOEUF & le COCHON de la BOUCHERIE BLANC à Chatel-St-Denis
- ° Les TRUITES de la pisciculture de Chamby

*... liste non-exhaustive et évolutive au gré des cartes, des saisons et des sélections du chef.*

### POUR VOTRE COMPLETE INFORMATION

- ° 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.
- ° Pour toute consommation d'une entrée uniquement, une majoration de CHF 10.- sera demandée au couvert. Nous vous remercions de votre compréhension.
- ° L'ensemble de nos plats sont faits maison et avec amour, pour votre plaisir.
- ° L'origine des produits est affichée sur l'ardoise du restaurant.

*Prix en CHF / TVA 8.1% et service compris.*

### INFOS ALLERGIES ALIMENTAIRES

**V = Végétarien G = sans gluten L = sans lactose LS = sans lactose possible sur demande**