



ENTREES

| | | |
|---|---------|-------|
| L'oeuf Mayo / Rémoulade de céleri | (V/G/L) | 19.00 |
| Sardines millésimées / Salade de pommes-de-terre | (G/L) | 25.00 |
| Cocktail de crevettes Comte Vert | (G/L) | 26.00 |
| Pressée de perches / Crème acidulée / Salade de poireaux | (G) | 29.00 |
| Terrine de boeuf à la valaisanne / Abricots /Abricotine | (L) | 28.00 |

VEGETARIEN

| | | |
|---|-----|-------|
| Ravioli ricotta / Noix / Epinards / Parmesan | (V) | 38.00 |
| Tarte de légumes printaniers en textures | (V) | 34.00 |

POISSONS

| | | |
|---|-----|-------|
| Filets de perche du LEMAN meunière | (G) | 48.00 |
| <u>OU</u> (selon arrivage) | | |
| Filets de perche IMPORT meunière | (G) | 42.00 |
| Accompagnement : Frites du terroir et sauce Tartare (ou Aioli) | | |
| <i>Supplément double sauce</i> | | 3.50 |
| <i>Supplément petit bol de salade verte</i> | | 5.00 |
| <i>Supplément légumes</i> | | 8.00 |
| Sandre des alpes / Beurre blanc au cidre / Choux pointu | (G) | 45.00 |
| Dorade royale rôtie / Pissaladière / Olives | | 44.00 |

INFOS ALLERGIES ALIMENTAIRES

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



VIANDES

| | | |
|---|--------|-------|
| Filet de boeuf / Sauce madère / Grenailles | (G/L) | 55.00 |
| Supplément foie gras poêlé | | 10.00 |
| Volaille du Seeland / Vin Jaune / Morilles / Tagliatelles | (G/LS) | 44.00 |
| Joues de porc confites à la bière noire / Polenta crémeuse | (G) | 39.00 |
| Le BASIQUE : Boeuf carottes / Ecrasée de pommes-de-terre | (G/L) | 42.00 |
| L'ABAT: Tête de veau vinaigrette / Pommes natures | (G/L) | 40.00 |

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 !

| | | |
|--|-----|-------|
| Perches import - Frites - Légumes | (G) | 25.00 |
| Entrecôte de boeuf - Frites - Légumes | (G) | 25.00 |

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