



Menus du jour

Du 15 au 18 septembre 2020

Entrée estivale de la semaine

Velouté de carotte aux épices douces

Plats de la semaine

Mardi

Papet vaudois IGP

Mercredi

Blanquette de veau à l'ancienne et riz parfumé

Jeudi

Filet mignon de porc mariné, panais rôti et risotto de sarrasin

Vendredi

« Fish and chips » (aiguillettes de sandre)

Pommes rôties à la sauge et orange

Sauce tartare maison

Dessert de la semaine

Crème catalane (zestes de citrons-orange et cannelle)

Menu complet	CHF 30.- TTC
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	CHF 26.- TTC
Uniquement Plat	CHF 22.- TTC

Les Crus au verre (1dl)

Septembre 2020 : Lavaux AOC

Blancs

Domaine Bovy, St-Saphorin Vieilles Vignes,	CHF 6.00
Domaine Bovy, Dézaley AOC Grand Cru	CHF 7.50
Blaise Duboux, Calamin Grand Cru, Lavaux AOC, Chasselas	CHF 8.00

Rosés

Œil de Perdrix, Dom. Bovy, Chexbres	CHF 5.00
-------------------------------------	----------

Rouges

Constant Jomini, Gamay	CHF 6.50
Constant Jomini, Barrique, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Merlot	CHF 9.00
Blaise Duboux, Plant Robez	CHF 9.50

Mousseux

Le Castor Bleu, Grand Mousseux Brut	La flute	CHF 10.00
-------------------------------------	----------	-----------



La carte du moment

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « **Fait Maison** » établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

Entrées

Pluriel de tomates du Mont de Léo, raviole ouverte à la stracciatella de Cuarnens, basilic glacé et sorbet à la tomate, Succulente huile d'olive et sel de Bex	CHF	19.00
En plat.	CHF	30.00
Tartare de bœuf suisse, recette traditionnelle, avec toasts	CHF	18.00
En plat.	CHF	34.00
Saumon fumé des Grisons et son crémeux de cédrat Niels Rodin à Borex	CHF	24.00
Terrine de cabri, chutney de Pruneaux au poivre passion servi sur son toast	CHF	22.00
Œuf parfait à 63° Croustillant BIO de M. Chaubert, Mousseline d'artichaut, pickles de carotte de Léo et menthe fraîche et jus de carotte gingembre.	CHF	19.00

Plats

Pavé de sandre du lac de Neuchâtel confit au genièvre, fricassée de bolets de Puidoux et pommes grenailles rôties et déglacées au jus.	CHF	37.00
Côte de porc fermier au sautoir de Puidoux, légumes mijotés de Léo, sauce aux condiments de moutarde et cornichon.	CHF	36.00
Caisse de légumes « surprise du jour » de Léo Capt	CHF	30.00
Pièce de faux-filet de bœuf (200gr) rassis 35 jours, poireaux nouveaux/pommes de terre nouvelles et moelle, condiments de vin rouge	CHF	48.00
Perches « meunière revisitée » du lac Léman de la famille Clerc à Prangins (180 gr.), piquées de nos légumes frais	CHF	38.00
Bœuf (T-bone, Tomahawk) du soir, (rassis 35 jours, de Mr Clerc Laurent de Mont-sur-Rolle), entre 850 gr. et 1 kg	CHF	150.-/pièce

Servis avec des pommes grenailles rôties et des légumes de saison livrés par nos artisans maraîchers.



Pour les enfants

Filet de poulet	CHF	12.00
Mini burger	CHF	12.00

Servis avec des pommes grenailles rôties et des légumes de saison livrés par nos artisans maraîchers.

Desserts

CHF 13.00

Assortiment de sorbets ou sorbets arrosés

Pêche de vigne de Fernand Henny du Mont-sur-Lausanne au lait d'amande

Traditionnel Louis XV garni d'une fine couche de feuillantine et ganache tendre de chocolat noir

Mille-feuille de tradition aux deux vanilles

Assiette de fromages de Greg

Tous les prix s'entendent taxes et service compris.

Sur demande, nos collaborateurs vous informent volontiers sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Origine des viandes, poissons et autres produits

Volaille		Forel- Vaud
Agneau Heidschnuch		Puidoux- Vaud
Veau		Suisse
Porc laineux		Puidoux-Vaud
Œuf de Chaubert		Puidoux-Vaud
Lait frais		Puidoux
Les huiles à coques		Moulin de Sévrery
Charcuterie		Puidoux
Légumes et fruits	Léonard Capt et Roduit	Le Mont-sur-Lausanne
Épices	Pascal Commissaire	Le Mont-sur-Lausanne
Pain	Pascal Locatelli	Cugy
Cochon rose	Gregoire Jeauffre	Puidoux-Vaud
Bœuf	Sébastien Chevalley	Puidoux -Vaud
Fromages	Gregoire Jeauffre	Puidoux -Vaud
Fleur de courgette		Le Mont-sur-Lausanne/Romanel
Agrumes	Niels Rodin	Borex- Vaud
Fruits de saison	Henny Fruit	Le Mont-sur-Lausanne
Saumon Swiss Lachs		Grisons
Sandre		Lac de Neuchâtel
Perches	Pêcheur Clerc	Lac Léman Vaud

