



Menus du jour

Du 10 au 11 décembre 2020

Entrée automnale de la semaine
Soupe de châtaigne au lard et champignon

Plats de la semaine

Jeudi

Saucisse à rôtir de sanglier artisanal façon Papet

Vendredi

« Fish and chips » (aiguillettes de sandre)
Pommes rôties à la sauge et orange
Sauce tartare maison

Dessert de la semaine

Tarte à la citrouille crème double

Menu complet	CHF 30.- TTC
Entrée + plate ou plat + dessert	CHF 26.- TTC
Uniquement plat	CHF 22.- TTC



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

Ceviche de flétan à la mangue saveur exotique et coppa séchée	CHF	25,00
Jardin du mont aux légumes racines et rôties, Blé germé étuvé crème lacté aux herbes fraîches.	CHF	19,00
Terrine de sanglier l’ananas rôti pain d’épice aux gingembres.	CHF	23,00
Saumon Gravlax à l’aneth crème de betterave et grué de cacao	CHF.	25,00

Plats

Pavé de Sandre péché à la ligne de Neufchâtel, fricassée de champignon de Puidoux et pommes grenailles rôties.	CHF	39,00
Pulled Pork burger de cochon noir de Greg Coleslaw et mayonnaise maison Pommes grenailles rôties	CHF	34,00
Côte épaisse de porc fermier en cocotte, légumes du mont mijotés Et purée de pommes de terre.	CHF	43,00
Carré et Selle de sanglier romand aux baies de Timut, Lépumes Mijotés.	CHF	48,00



Pour les enfants

Filet de poulet	CHF	12,00
Mini burger pulled pork	CHF	14,00

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

Desserts

CHF 15,00

Assortiment de sorbets ou sorbet arrosé

Bouchon de baba au rhum gingembre confit et chantilly au combawa

Le Bolet By — Steph sorbet menthe

Assiette de fromages

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

Échalote et ail noir	Claude Jabes	Cugy
Porc laineux	Gregoire Jeauffre	Puidoux-Vaud
Les huiles à coques		Moulin de Sévery
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		Puidoux-Vaud
Bœuf	Blaise Corminboeuf	Genève — Vaud
Fromages		Puidoux — Vaud
Agrumes	Niels Rodin	Borex — Vaud
Fruits de saison	Henny Fruit	Le Mont-sur-Lausanne
Saumon Swiss Lachs	Lorenzo wiskerke	Grisons
Sandre	Famille santos	Lac de Neuchâtel
Perches	Famille le clerc	Prangins Lac Léman
Ombre Chevalier		Chamby
Chasse		Suisse alémanique, France