

Propositions de midi

Lunch propositions

Assiette du moment (du lundi au vendredi à midi uniquement)

Day's special (monday to friday for lunch only)

25.-

Omelette garnie

avec jambon artisanal, fromage et fines herbes

(trois oeufs d'élevage au sol) servie avec pommes frites et salade mêlée

Omelette with ham, cheese and herbs, with french fries and a mixed salad

27.-

Croûte au fromage

avec jambon artisanal et oeuf avec salade verte

Toasted cheese bread with artisanal ham and egg with green salad

26.50

Salades

Nos salades se composent (selon disponibilités) de salade verte , carotte, tomate, chou rouge, chou blanc, trévis, endive, rampon, mesclun avec notre sauce à salade "maison".

Salade de magret de canard fumé

Cold smoked duck filet on salad

23.-

Salade de chèvre chaud

Warm goat cheese salad

25.-

Salade du Grütli

avec lardons, champignons de Paris, cubes de Gruyère, croûtons, noix et oeuf dur

Grütli salad with bacon, mushrooms, cheese, crispy bread, nuts and hard boiled egg

26.-

Salade de poulet au sésame

Filet de poulet fermier enrobé de graines de sésame et vinaigre de framboise

Free-range chicken filet coated in sesame seeds and raspberry vinegar

31.-

Entrées froides et chaudes (uniquement servis en entrée / only served as a starter)

Salade de magret de canard fumé 15.-

Cold slices of smoked duck breast served on a bed of salad

Salade de chèvre chaud 16.-

Warm goat cheese salad

Duo de terrine de caille avec mesclun de salade 19.50

Pâté de caille artisanal au cognac et madère et au foie gras et fruits secs

Artisanal quail terrine with salad

Assiette de viande séchée (boeuf) 34.-

avec cornichons, oignons et pain

Air-dried beef served with pickles, onions and bread

Escargots du Mont d'Or sauvages 100% naturel 6/12 pièces 14.- / 27.50

A la mode bourguignonne : persil, ail, beurre, échalote, sel et épices / Burgundy style snails

Poisson

Filets de Perches meunière du Lac Léman (selon arrivage) 49.50

Filets de poissons frais dorés au beurre, servis avec sauce tartare

Fresh perch fillets from Lake Geneva browned in butter and served with tartar sauce

Le coin enfant

Jambon artisanal, frites, légumes / *Artisanal ham, fries, vegetables* 16.-

Saucisse à rôtir de porc artisanale, frites, légumes / *Roast pork sausage, fries, vegetables* 19.-

Escalope de veau viennoise, frites, légumes / *Wiener schnitzel, fries, vegetables* 27.50

Mets au fromage (prix par personne/price per person)

Fondue moitié-moitié du Grütli (Gruyère et Vacherin Fribourgeois) 33.-
avec pain, pommes de terre, cornichons et oignons, 220gr/portion
Cheese fondue half and half with bread, potatoes, pickles and onions, 220gr/portion

Fondue à la tomate (minimum 2 portions) 35.-/pp
avec pain, pommes de terre, cornichons et oignons, 220gr/portion
Tomato cheese fondue with bread, potatoes, pickles and onions

Mets de Brasserie

Saucisse aux choux et papet vaudois 33.50
Saucisse de porc aux choux servie avec un mélange de poireaux et de pommes de terre, accompagnée d'une salade verte
Pork and cabbage sausage served with leek and potatoes and a green salad

Tête de veau 32.50
Morceaux de tête et jarret de veau cuits,
servis avec rondelles d'oignon et une vinaigrette froide
Small pieces of cooked calf's head and shank, served with onion rings and a cold vinaigrette

Saucisse à rôtir 33.50
Saucisse de porc artisanale de la boucherie Grandjean servie avec sauce madère
Artisanal roast pork sausage with Madeira sauce

Saucisse à rôtir de cerf 36.-
Saucisse artisanale des Grisons (chasse du beau-frère) avec sauce au madère
et confiture aux airelles
Artisanal deer sausage from the Grisons served with Madeira sauce and lingonberry jam

Souris d'agneau braisée 47.-
Souris d'agneau fondante, mijotée et servie avec sa sauce
Braised lamb shank served with its sauce

Viandes

Filet de poulet fermier (CH) 38.-

Viande blanche grillée, servie avec une sauce moutarde à l'ancienne

Grilled free-range chicken fillet, served with wholegrain mustard sauce

Escalope de veau viennoise 45.-

Fine tranche de veau panée et frite dans l'huile d'arachide

Breaded veal escalope, fried in peanut oil, traditional "Wienerschnitzel"

Escalope de veau cordon bleu 48.-

Fine tranche de veau garnie de jambon artisanal et de fromage,

panée et frite dans l'huile d'arachide

Veal escalope stuffed with artisanal ham and cheese, breaded and fried in peanut oil

Filet de bœuf 52.-

Tendre filet de bœuf (cœur du filet), grillé à la plancha avec beurre Café de Paris maison

Tender beef fillet, grilled on the plancha and served with homemade Café de Paris butter

Fondue bourguignonne 52.-/pp

(dès 2 personnes et sur réservation uniquement/only upon request, min. 2 pax)

220gr de filet de bœuf cru coupé en cubes, à cuire vous-même dans un caquelon

d'huile d'arachide chaude. Servi avec sauces mayonnaise maison (curry, ail, tartare et cocktail)

220gr of raw beef fillet cut into cubes, to be cooked at the table in hot peanut oil.

Served with homemade mayonnaise sauces (curry, garlic, tartar and cocktail).

Les garnitures à choix

Pommes frites fraîches, nouillettes au beurre ou riz blanc et légumes

French fries, noodles with butter or rice and vegetables

Une salade verte avec sauce maison vous est offerte en entrée avec chaque plat

A green salad with homemade dressing is offered as a starter for each dish

Et pour continuer...

Assortiment de **fromages** sur assiette 17.-
Assortiment de différents fromages de lait de vache, de chèvre ou de brebis / Cheese plate

Desserts

Mousse au chocolat noir maison (commande avant 14h et avant 22h) 14.-
Homemade dark chocolate mousse

Raisins à la lie maison avec sa glace artisanale à la lie de Lavaux 13.50
Homemade grapes marinated in brandy with ice cream


Griottines au Kirsch 14.50
Cherries with kirsch

Tarte Tatin avec sa glace artisanale caramel beurre salé 14.-
Hot apple pie with salty caramel ice cream

Meringues et crème double de la Gruyère 14.-
Meringue with double cream

Café glacé 13.50
Deux boules de glace café artisanale arrosées d'un espresso avec crème fouettée, poudre de cacao et grains de café
Coffee ice cream with a shot of espresso and whipped cream

Sorbet arrosé 14.50
Deux boules de sorbet artisanal, arrosées d'eau-de-vie / Sorbet with liquor
Valaisan (abricot du valais) - Poire Williams - Colonel (citron- vodka)

Nos **glaces artisanales Veneta** Artisanal ice cream  (2boules) 10.-
Sorbet: abricot du Valais, citron, framboise, poire
Glace: café, caramel beurre salé, chocolat, lie de Lavaux, vanille
Supplément crème fouettée ou sauce chocolat 2.-

Et pour bien terminer...

Irish coffee, Whisky irlandais (Jameson) avec espresso et crème fouettée 19.-
Whisky with coffee and whipped cream

Abricotine Morand AOC Valais / 43% Vol. / 2cl / 12.50

Williamine Morand AOP Valais / 43% Vol. / 2cl / 10.-

Grappa Balze d'Istrice artisanale millésimé / 42% Vol. / 2cl / 11.-

Vieille Prune liqueur supérieure Morin V.S.O.P / 41% Vol. / 2cl / 10.10

N'hésitez pas à demander notre carte complète des digestifs.