Propositions de midi

Lunch Specials

Assiette du moment (du lundi au vendredi à midi uniquement)
Dish of the Day (Monday to Friday for lunchtime 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 artisanal ham, cheese and herbs, with French fries and mixed salad
27.-

Croûte au fromage
avec jambon artisanal et oeuf au plat, servie avec salade verte
Swiss cheese toast with artisanal ham and egg, served with green salad
26.50

Salades

Nos salades sont préparées, selon les disponibilités, avec salade verte , carottes, tomates, chou rouge, chou blanc, trévise, rampon et mesclun, accompagnés de notre vinaigrette maison.

Salade de magret de canard fumé
Salad with cold smoked duck breast
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
Bacon, button mushrooms, cheese (Gruyère), crispy bread, walnuts and hard-boiled egg
26.-

Salade de saumon fumé bio d'Irlande
Organic Irish smoked salmon salad
29.50

Salade de poulet au sésame
Filet de poulet fermier enrobé de graines de sésame et vinaigre de framboise
Free-range chicken fillet coated in sesame seeds and rasberry vinegar
31.-

Le service est compris et la TVA 8.1% incluse.

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

Salade de saumon fumé bio d'Irlande 19.50
Organic Irish smoked salmon 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 (bœuf) 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

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

Le service est compris et la TVA 8.1% incluse.

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"

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).

Poisson

Filet de truite grillé (selon arrivage) 37.-
Filet de truite fraîche doré au beurre, servi avec une sauce tartare
Fresh trout fillet 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 / Wienerschnitzel, *fries, vegetables* 27.50

Le service est compris et la TVA 8.1% incluse.

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

Caille grillée (selon arrivage) 33.-
Caille désossée avec sauce au madère, spätzlis maison, garniture chasse
Deboned quail with Madeira sauce, homemade spätzlis, hunter's garnish

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 39.-
Saucisse artisanale des Grisons (chasse du beau-frère) avec sauce au madère, spätzlis maison, garniture chasse et confiture aux airelles
Deer sausage from the Grisons with Madeira sauce, homemade spätzlis, hunter's garnish 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

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

Le service est compris et la TVA 8.1% incluse.

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 expresso avec crème fouettée, poudre de cacao et grains de café
Coffee ice cream with a shot of expresso 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 expresso 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.

Le service est compris et la TVA 8.1% incluse.