

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 , carottes, tomate, chou rouge, chou blanc, trévis, 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 au saumon fumé

Smoked salmon salad

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.-

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 smoked duck filet on salad

Salade de chèvre chaud 16.-

Warm goat cheese salad

Salade au saumon fumé 17.-

Smoked salmon salad

Assiette de viande séchée (bœuf) 33.-

avec cornichons, oignons et pain

Air-dried beef 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) 32.-

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), 220gr/portion 34.-/pp

avec pain, pommes de terre, cornichons et oignons

Tomato cheese fondue with bread, potatoes, pickles and onions

Le coin enfant

Jambon artisanal, frites, légume / *Artisanal ham, fries, vegetable* 15.-

Saucisse à rôtir de porc artisanale, frites, légume / *Roast pork sausage, fries, vegetable* 18.-

Escalope de veau viennoise, frites, légume / *Wienerschnitzel, fries, vegetable* 26.50

Poissons

Filets de Perches meunière du Lac Léman (selon arrivage) 49.-

Filets de poissons frais dorés au beurre avec sauce tartare

Perch fillets (Geneva lake), fresh fish browned in butter, served with tartare sauce

Filets d'Omble Chevalier (selon arrivage) 36.50

Poisson d'eau douce cuit à la vapeur, huile d'olives et citron

Char filet (fish) steamed with olive oil and lemon

Mets de Brasserie

Saucisse aux choux et papet vaudois 32.50

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 31.50

Petits morceaux de veau (tête et jarret) cuits, rondelles d'oignon, sauce vinaigrette froide

Small pieces of calf's head and cold vinaigrette sauce

Saucisse à rôtir 32.50

Saucisse de porc artisanale de la boucherie Grandjean, sauce madère

Roast pork sausage with Madeira sauce

Saucisse à rôtir de cerf 36.-

Saucisse artisanale des Grisons (chasse du beau-frère)

avec sauce au madère, confiture aux airelles

Deer sausage from the Grisons with Madeira sauce, cranberry jam

Souris d'agneau braisée 45.-

Chair moelleuse du gigot servie en sauce

Lamb shank served in sauce

Viandes

Filet de poulet fermier (CH)

37.-

Viande blanche grillée avec une sauce moutarde à l'ancienne

Grilled free-range chicken filet with mustard sauce

Escalope de veau viennoise

44.50

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

Breaded veal fried in peanut oil "Wienerschnitzel"

Escalope de veau cordon bleu

47.50

Fine tranche de veau avec jambon artisanal et fromage, panée et frite dans l'huile d'arachide

Breaded veal with artisanal ham and cheese, fried in peanut oil

Filet de bœuf

51.50

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

Grilled Swiss beef filet with Café de Paris (homemade herbs butter)

Fondue bourguignonne

51.50/pp

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

220gr de filet de bœuf cru coupé en cubes, à faire cuire par vos soins dans un caquelon

d'huile d'arachides, servis avec sauces mayonnaise fait maison (curry, ail, tartare et cocktail)

Meat fondue (hot peanut oil) 220gr beef filet cut and served with homemade mayonnaise sauces

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) 13.50
Homemade dark chocolate mousse

Raisins à la lie maison avec sa glace artisanale à la lie de Lavaux 13.-
Homemade grapes marinated in brandy with ice cream

Griottines au Kirsch 14.-
Cherries with kirsch

Tarte Tatin avec sa glace artisanale caramel beurre salé 13.50
Hot apple pie with salty caramel ice cream

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

Café glacé 13.-
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 espresso and whipped cream

Sorbet arrosé 14.-
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,
vanille au lait de soja (sans gluten sans lactose)
Supplément crème fouettée ou sauce chocolat 2.-

Et pour bien terminer...

Irish coffee, Whisky irlandais (Jameson) avec expresso et crème fouettée 18.-
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.