

ENTRÉES

Mini sardines La Brujula, beurre aux algues 28.-

Tartare de boeuf Fassona aux artichauts et truffe noire 30.- /46.-

☞ Céviche de thon, jalapeños & cébette 27.-

Foie gras de canard grillé, coings confits et raisinée 31.-

Salade 57° 19.-

Cocktail de crevettes bio, sauce Calypso 28.-

GRILL & BROCHE

ENTRECÔTE

Cœur d'entrecôte des alpages suisses 250gr 58.-

CÔTE & T-BONE | 2 pers. / prix par pers.

T-Bone Angus suisse 1kg 78.-

FILET

Filet de bœuf suisse des alpages 200gr 65.-

Chateaubriand Irlande Hereford 68.-
500gr prix par pers Dès 2 pers.

POULET À LA BROCHE | 40 minutes de cuisson

☞ Poulet du pays | 1.8 kg - 2 ou 3 pers. 76.-

Coquelet du pays 450gr 1pers 42.-

AGNEAU DU PAYS

Spare-ribs BBQ 39.-

VEAU FERMIER SUISSE

Araignée de veau grillée 58.-

BURGERS

Cheeseburger grillé 57° 38.-

SAUCES

Beurre du château, poivre Sarawak, béarnaise, B.B.Q., teryaki, chimichurri

Les plats «Grill & Broche» sont accompagnés d'une sauce de votre choix, d'une salade, d'une pomme purée tradition ou de frites.

POISSONS & FRUITS DE MER

Poulpe grillé et houmous aux épices kebab 42.-

Filets de perche du lac de mon ami 45.-
Guidoux façon meunière

PAPILLES ET PUPILLES

☞ Ananas bio caramélisé à la broche 16.-

New York Cheesecake aux agrumes 15.-

Tarte fine aux pommes rafraîchit spéculos 17.-

SO NAT...

Quinoa vaudois aux gambas et avocats 34.-

PLUS ENCORE...

Triple cooked frites truffées et parmesan 10.-

Pousses d'épinard 8.-

Petit pois au lard 8.-

Château D'OUCHY

LAUSANNE SWITZERLAND