

# ENTRÉES

Salade César au poulet fermier rôti	28.-	Ceviche de thon, jalapeños, avocat et cébette	29.-
✓ Poêlée de bolets en persillade - oeuf fermier au plat	32.-	Maryland crabcakes au citron vert et gingembre	29.-
Assortiment d'empanadas argentins maison 2 pièces	26.-	Os à moelle grillé, toast de campagne	29.-
Cassolette d'escargots «du Mont d'Or» aux noix et raisins en crèmeuse de Chasselas	32.-	✓ Soupe de panais aux poires - cromesquis de Bleuchâtel	18.-
		Tartare de bison au whisky, poivre et sel fumé	32.-

## GRILL & BROCHE

### BŒUF

Filet de bœuf Suisse des alpages	200gr	66.-
Cœur d'entrecôte des alpages Suisses	250gr	68.-
Entrecôte US 100% nature	250gr	72.-
Picanha d'Avenches	220gr	52.-
Short ribs de bœuf fumé, chimichurri et panko de cajou		49.-

### PORC FERMIER

Spare-ribs BBQ		42.-
Joues de cochon de lait des Alpes braisées à la bière brune Dr Gab's		45.-

### VEAU FERMIER SUISSE

Paillard de veau, jus au beurre de citron confit	200gr	52.-
Vol au vent de ris de veau et quenelles de volaille, bolets		54.-

### SAUCES

Beurre du Château, poivre Sarawak, béarnaise, Bourbon B.B.Q.\*, teriyaki, chimichurri

## POISSONS & CRUSTACÉS

Poulpe grillé, poêlée d'artichauts, piments de padrón, piquillos	56.-
Filets de perche du lac meunière (selon arrivage)	63.-
Dos de saumon Suisse, céleri boule carottes braisées à la broche, coulis de fanes	54.-

## DESSERTS

Mousse chocolat grand cru Maracaibo	18.-
Tarte fine aux pommes	2 pers. 22.-
New-York cheesecake à la mangue	18.-
Paris-Brest	18.-
Poire Belle-Hélène	18.-

### ENTRE 2 PAINS | Servis avec frites vaudoises\*

Brisket de bœuf Angus, tortilla de maïs	42.-
Classique black Angus burger, Bourbon B.B.Q.*	200gr 41.-

### À PARTAGER | 2 personnes – prix par pers.

T-Bone Angus Suisse	800gr	85.-
Tomahawk Irlande Hereford	800gr	85.-
Gigot d'agneau d'Appenzell à la broche	800gr	88.-

### VOLAILLE | prix par pièce

Poulet du pays (40 minutes)	1.8kg	2 à 3 pers.	92.-
Coquelet du pays	450gr	1 pers.	42.-

Les plats «Grill & Broche» sont accompagnés d'une sauce de votre choix, et d'une salade.

✓ Ces plats sont végétariens

## PLUS ENCORE...

Pommes frites vaudoises*	8.-
Pomme purée tradition	10.-
Gros artichaut farci à l'épeautre et aux herbes	14.-
Portobello grillé au sirop d'érable, herbes	15.-
Triple cooked frites truffées et parmesan	12.-
Mac & cheese à la truffe et vieux gruyère	14.-
Céleri pomme à la broche, noisettes	12.-

**PLAT DU JOUR**  
**DU LUNDI AU VENDREDI MIDI**  
**33.-**



DÉCOUVREZ  
NOTRE CARTE DU BAR



Notre équipe se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes ainsi que la provenance de nos poissons ou viandes.

\*Les frites et le ketchup dans la sauce B.B.Q ne correspondent pas au Label «Fait Maison».

Service et TVA incus