

GRILL & BROCHE

Le meilleur de la Suisse provenant de petites exploitations familiales et sélectionné avec soin. Nos fermes suisses se distinguent par leur engagement en matière de bien-être animal. Toutes nos viandes de bœuf de race Limousine sont maturées sur os pendant un minimum de 21 jours par notre artisan boucher.

BŒUF MATURÉ

Filet de bœuf	180 g 67.-
Entrecôte parisienne	300 g 69.-
Noix d'entrecôte	250 g 65.-
Picanha	220 g 56.-
Short ribs de bœuf fumés, chimichurri et panko de cajou	49.-
Faux-filet de bœuf, sauce au poivre 57° et Cognac	250 g 48.-

PORC FERMIER

Spare ribs BBQ	46.-
Poitrine de porc Duroc laquée à la broche au sésame et sauce soja	42.-

AGNEAU ALPSTEIN

Quasi d'agneau Alpstein grillé, jus à l'ail noir	48.-
--	------

VEAU

Paillard de veau, jus au beurre de citron confit	200 g 53.-
Saucisse de veau maison rôtie, aux herbes fraîches, pommes mousseline, sauce aux oignons cuits à la rôtisserie	200 g 38.-

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

SAUCES

Beurre du Château, poivre 57°, béarnaise,
Bourbon BBQ, chimichurri, sauce diable,
sauce à la graine de moutarde, teriyaki

POISSONS & CRUSTACÉS

Filets de perche du lac meunière (selon arrivage)	63.-
Filet d'omble de fontaine de chez Guibert beurre aux amandes	44.-
Quenelle de brochet du lac soufflée, sauce aux écrevisses	42.-

ENTRE 2 PAINS

Servis avec frites maison

Smash burger, bacon, Gruyère, sauce Bourbon BBQ maison	200 g 35.-
Burger de Wagyu, Gruyère, mayonnaise au paprika fumé, piment del Padrón	160 g 48.-
Hot-dog de poulet rôti à la broche, salade de chou rouge, mayonnaise wasabi	36.-

À PARTAGER

BŒUF MATURÉ

2 personnes / prix par pers.

T-bone	800 g 87.-
Tomahawk	800 g 87.-
Côte de bœuf	800 g 89.-

VOLAILLE DU PAYS

Prix par pièce

Accompagnée de chutney de pomme à la rôtisserie	
Poulet à la broche	(40 minutes) 3 à 4 pers. 1.8 kg 94.- (30 minutes) 2 à 4 pers. 1.2 kg 74.-
Coquelet à la broche	450 g 41.-

PLUS ENCORE...

Pommes frites maison	8.-
Pommes purée tradition	10.-
Frites de patate douce aux épices	12.-
Pommes de terre rôties, épices cajun et romarin	10.-
Laitue braisée et petits pois aux oignons de printemps	10.-
Poêlée de champignons de saison	12.-
Carottes fanes de Bremblens, miel et thym du jardin	12.-
Artichauts violets grillés	15.-
Asperges vertes de Cavaillon rôties	14.-
Mac & Cheese à la truffe noire et vieux Gruyère	1/2 portion 14.- portion 28.-

Le personnel de restauration se tient à disposition pour toutes les informations relatives aux allergènes ainsi qu'à la provenance de nos poissons, viandes et pains.

Prix en CHF, service et TVA inclus

ENTRÉES

Salade César au poulet IP-SUISSE rôti	28.-
Artichaut Camus à la vapeur, vinaigrette à la moutarde ancienne et noisettes	24.-
Asperges vertes de Cavaillon grillées, œufs mimosa, pesto à l'ail des ours, croûtons	29.-
Gravlax de bœuf d'Avenches légèrement fumé, condiment raifort, oignons nouveaux grillés	30.-
Ceviche de thon, jalapeños, avocat & cébette	26.-
Grosses gambas grillées, soupe glacée de petits pois à la menthe poivrée, gel citron	26.-
Maryland crab cakes au citron vert et gingembre	29.-
Tartare de bavette d'Avenches 110 g	28.-
coupé à la main, mesclun, 150 g	39.-
toasts maison	
Rillettes maison de poulet IP-SUISSE rôti	16.-
Os à moelle grillé, au mélange de poivre du 57°, toasts	21.-
Assortiment d'empanadas argentines maison 2 pcs	27.-
Velouté d'asperges blanches des Landes aux amandes torréfiées	19.-

DESSERTS

Mousse au chocolat grand cru Maracaïbo (à volonté)	18.-
New York cheesecake à la vanille de Madagascar et à la fraise	19.-
Nougat glacé aux fruits secs	19.-
Crumble à la rhubarbe, glace à la vanille	17.-
Ananas rôti à la broche au gingembre confit, glace coco	16.-
Glaces et sorbets	une boule 7.-
Glace : vanille, café, chocolat, pistache	deux boules 12.- trois boules 17.-
Sorbets : citron, passion, coco, fraise	

MENU ENTRE AMIS

Au choix du Chef (4 personnes minimum)

3 ENTRÉES, 3 VIANDES,
3 GARNITURES À CHOIX,
MOUSSE AU CHOCOLAT

99.-
par personne

LA RÔTISSERIE
DU JOUR
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
34.-



DÉCOUVREZ NOTRE
CARTE DU BAR

