

### Entrées

CHF

Salade panachée du marché Cuendet	10.-
Viande séchée IGP, jambon de Penthaz et duo de saucisson	19.-
Saumon mariné par nos soins aux agrumes	19.-
Velouté de printemps et sa tartine	10.-
Fricassée de chanterelles fraîches	17.-
Os à moelle poché dans son bouillon	14.-
Déclinaison de Mozzarella en différentes texture avec tomate de Vuillerens	18.-
Melon de Cavaillon au jambon de Penthaz	16.-

### Plats principaux

#### *Poissons*

Filet de fera du Léman poché au chasselas	27.-
Filet de brochet du Léman meunière	32.-

#### *Viandes*

Tartare de bœuf (150g) au Cognac, salade verte et pomme de terre	32.-
Entrecôte (180g) rassis sur os, café de paris maison	41.-
Côtelettes d'agneaux, sauce au thym	38.-
Sot-l'y-laisse de poulet sauté, jus de viande	29.-
Saltimbocca de veau alla Romana	39.-

#### *Pates et risotto*

Spaghetti a la bolognaise, Pur bœuf	22.-
Risotto aux chanterelles	25.-

#### *Le coin de nos petits*

Tagliatelles au jambon	9.-
Steak de bœuf haché	10.-

#### *Garniture a choix*

Légumes de saison, tagliatelles, pommes grenailles

### Assiette de fromages

Tomme de Rougemont, Bleuchatel, l'Etivaz du Pays d'en Haut,	12.-
---	------

### Desserts

Crème brûlée à la fève de Tonka	9.-
Meringue de Montbovon à la crème double	11.-
Café Gourmand	9.-
Mille-feuille royal	12.-
Entremet fondant au chocolat, coulis de fruit rouge	11.-

### Formule midi

Le plat du jour	19.-
Entrée + plat ou plat + dessert	26.-
Le menu complet	32.-