

NOS PLANCHES

On compose ta planche selon la saison et notre inspiration!

Pandore

Petite : 1 à 2 pers
Charcuterie et Fromage
35.-

Orion

Moyenne : 2 à 3 pers
Charcuterie et Fromage
45.- *BEST-SELLER*

Sybarite

Grande : 4 à 6 pers
Charcuterie et Fromage
80.-

Uniquement du fromage ou de la charcuterie ? c'est possible !

TAPAS

Végétarien

- Lard de Begnins 10.-
- Jambon fumé, la Côte 9.-
- Terrine de Bœuf d'Hérens 14.5
(abricot, abricotine, sans nitrite, 20% porc)
- Kimchi maison 12.5
- Caponata Maison..... 14.5
- Pecorino à la truffe..... 14.5
- Parmigiano aux grains de café -- 14.5

PLATS

Salade de Truite fumée du Léman 34.-

Truite Suisse, citron, fruits frais, menthe et salade mesclun

Velouté de courge au cumin, dés de Gruyère d'alpage 2 ans d'âge 24.-

Filet d'huile d'olive, ciboulette et salade mesclun

Bœuf Bourguignon Maison (assiette env 500g) --38.-

Purée de pomme de terre "grand mère" et salade mesclun

Notre Spécialité
CroqueMonsieur "Signature"
(environ 300g de plaisir)

Pain Vaudois au feu de bois
Jambon fermier, fromage à Raclette
cornichonset salade

27.-

DESSERTS

Mousse au chocolat

Chocolat noir 75%

6.-

Glaces artisanales

Sorbets : Chocolat ou Citron

Glace : Vanille

5.5

Tartelette citron meringuée

Pâtissier de Perroy (VD)

9.5

Informations sur les allergènes sur demande