NOS PLANCHES

On compose ta planche selon la saison et notre inspiration !

PANDORE 35.-
Petite · 1 à 2 pers.
Charcuterie & fromage

ORION 45.- BEST-SELLER
Moyenne · 2 à 3 pers.
Charcuterie & fromage

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

RACLETTE

sur réservation · 24 h minimum

Raclette & charcuterie ..... **54.- / pers.**
Raclette 240 g : assortiment de deux saveurs, option truffe possible
Nos 4 charcuteries les plus incontournables, salade et pommes de terre

TAPAS

Charcuterie

Lard de Begnins **10.-**
Jambon fumé, La Côte **9.-**
Terrine de bœuf d'Hérens **14.50**
abricot, abricotine, sans nitrite

Végétarien

Kimchi maison **12.50**
Caponata artisanale **14.50**
Pecorino à la truffe **14.50**
Vacherin Fribourgeois AOP de Marsens **9.-**

PLATS

SANS RÉSERVATION

Fondue au fromage de Marsens ..... **27.- / pers.**
Pain de Stalder · minimum 2 personnes
En accompagnement : Petite salade mêlée ..... **9.-** Jambon fumé de La Côte, pour 2 ..... **9.-**

Salade de truite fumée du Léman **34.-**
Truite suisse, citron, fruits frais, menthe et salade

Velouté de courge et châtaignes **24.-**
Dés de Gruyère d'alpage 2 ans d'âge et salade

NOTRE SPÉCIALITÉ

Croque-Monsieur « Signature » · env. 300 g **27.-**
Pain vaudois au feu de bois, jambon fermier, fromage à raclette et salade

DESSERTS

Mousse au chocolat
Chocolat noir 75 %
7.-

Glaces artisanales
Sorbets : Chocolat ou Citron
Glace Vanille
5.50

Poire rôtie à la cannelle
Boule de glace vanille
12.50

Paiement uniquement par carte de débit, TWINT ou espèces
(cartes de crédit non acceptées)