



## Notre carte automnale

### Entrées

Salade verte		✓	6.50
Salade mêlée		✓	7.50
Grande salade mêlée		✓	12.00
Salade automnale Betterave rouge, marrons, poire, féta, ciboulette		✓	14.00
Velouté de courge de Chailly, chiffonnade de jambon cru de cerf et éclats de marrons glacés			9.50
Terrine campagnarde et salade automnale [betterave, radis, oignons, réduction de miel au poivre]	CH		16.00
Feuilleté aux champignons des bois, persillade crémée		✓	15.00

### Poisson

Dos de cabillaud, sauce safranée, légumes du jour			28.00
Filets de perche, sauce tartare pommes frites	PL		29.00

### Viandes

Entrecôte de bœuf de Nos Monts au grill, beurre Café de Paris Pommes de terre rissolées, légumes	CH	200gr.	42.00
Tartare de bœuf « Dolce Vita » au couteau, frites, toast Parfumé aux herbes, balsamique blanc, pecorino	CH	75gr. 150gr.	26.00 34.00

**Tous nos plats principaux sont servis d'une garniture à choix. Nous proposons :**

**Pommes frites, risotto, pâtes et riz**

#### Viande de Nos Monts

Ce label répond à des critères bien précis : éleveurs passionnés, étables ouvertes, proximité, transport de courte durée, produits typiques de pâturages des districts de Lavaux-Oron, Riviera-Pays d'Enhaut, Veveyse.



## Notre carte automnale

### **Pâtes et röstis**

Tagliatelle au saumon fumé et crème à l'aneth		23.00
Tagliatelle carbonara		21.00
Rösti maison (lard et œuf au plat)		24.00
Rösti gratiné au fromage à raclette	✓	26.00

### **Mets au fromage**

Fondue moitié-moitié	✓	22.00
Croûte au fromage nature	✓	18.00
Croûte au fromage jambon œuf au plat		22.00
Spätzli maison gratiné au fromage et oignons	✓	23.00

### **Pour nos jeunes clients (< 12 ans)**

Suprême de poulet grillé, pommes frites, mini salade	CH	15.00
Chicken nuggets, pommes frites, légumes	CH	14.00

### **Desserts et entremets**

Petite assiette de fromage (4 sortes)		12.00
Coupe Nesselrode aux vermicelles de marrons (avec kirsch)		12.00
Cassolette de pruneaux, tuile aux amandes, glace cannelle		11.00
Crème brûlée au citron vert		10.00
Coupe « caviste » [glace vanille arrosée de raisins à la lie]		9.00
Coupe glacée selon votre choix		

*Vanille, fraise, chocolat, café, caramel, citron, framboise, abricot.*

Veuillez-vous renseigner auprès de notre personnel en ce qui concerne la présence d'allergène dans nos préparations



## *Notre carte automnale*

### *Espace Chasse (Service le soir)*

Civet de chevreuil « HDC » 33.00  
Sauce affinée  
Garniture traditionnelle

\*\*\*

Pavé d'entrecôte de cerf 41.00  
sauce grand veneur et sa garniture

\*\*\*

Selle de chevreuil, jus aux aïrelles 54.00  
Garniture chasse  
[sur réservation 24h à l'avance, servis dès 2 personnes- prix par personne]

*Tous nos plats de gibier sont servis avec spätzli, et  
garniture St. Hubert: Poire au sirop, marrons glacés, choux de Bruxelles et choux rouges  
confits*

### *Faites-vous plaisir à petit prix*

Civet de chevreuil « HDC »  
Uniquement  
avec spätzli  
25.00

