



Carte de printemps

Hors d'œuvres

Salade verte			✓	6.50
Salade mêlée			✓	7.50
Grande salade mêlée			✓	12.00
Crème d'asperges			✓	8.00
Salade César au poulet grillé [Salade iceberg, croûtons, œuf dur, mini tomates et copeaux parmesan, sauce César]	CH	16.00		21.00
Asperges vertes 200gr, sauce hollandaise avec jambon cru du Valais	CH		✓	18.00 24.00

Poissons

Filet de dorade royale poêlé Beurre blanc au citron	GR			28.00
Filets de perches McLean meunières aux amandes Sauce tartare	PL	200gr.		29.00

Viandes

Entrecôte parisienne de bœuf suisse au grill, beurre café de Paris	CH	200gr.		28.00
		250gr.		34.00
		300gr.		39.00
Tartare de bœuf au couteau, frites, toast Viande de bœuf suisse de nos Monts	CH	75gr.		25.00
		150gr.		32.00
Souris d'agneau confite, sauce aux morilles	NZL			32.00

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.

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

Pommes frites, risotto, pâtes ou riz basmati



Carte de printemps

Mets au fromage

Fondue moitié-moitié		✓	22.00
Croûte au fromage nature		✓	19.00
Croûte au fromage, jambon, œuf au plat	CH		22.00

Pâtes

Tagliatelle carbonara	CH		22.00
Tagliatelle, crème au gorgonzola, tomates séchées, basilic, courgettes et pignons de pins		✓	24.00

Pour nos jeunes clients (< 12 ans)

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

Desserts et entremets

Petite assiette de fromage (4 sortes)			12.00
Crème brûlée à l'ancienne à la vanille de Madagascar			10.00
Parfait glacé maison au chocolat, coulis de fruits rouges			9.00
Coupe « caviste » (glace vanille arrosée de raisins à la lie)			10.00
Coupe glacée selon votre choix		boule à	3.00

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