



## ENTREES

<b>L'oeuf Mayo / Rémoulade de céleri</b>	(V/G/L)	19.00
<b>Sardines millésimées / Salade de pommes-de-terre</b>	(G/L)	25.00
<b>Cocktail de crevettes Comte Vert</b>	(G/L)	26.00
<b>Pressée de perches / Crème acidulée / Salade de poireaux</b>	(G)	29.00
<b>Terrine de boeuf à la valaisanne / Abricots /Abricotine</b>	(L)	28.00

## VEGETARIEN

<b>Ravioli ricotta / Noix / Epinards / Parmesan</b>	(V)	38.00
<b>Tarte de légumes printaniers en textures</b>	(V)	34.00

## POISSONS

<b>Filets de perche du LEMAN meunière</b>	(G)	48.00
<u>OU</u> (selon arrivage)		
<b>Filets de perche IMPORT meunière</b>	(G)	42.00
<b>Accompagnement : Frites du terroir et sauce Tartare (ou Aioli)</b>		
<i>Supplément double sauce</i>		3.50
<i>Supplément petit bol de salade verte</i>		5.00
<i>Supplément légumes</i>		8.00
<b>Sandre des alpes / Beurre blanc au cidre / Choux pointu</b>	(G)	45.00
<b>Dorade royale rôtie / Pissaladière / Olives</b>		44.00

INFOS ALLERGIES ALIMENTAIRES

V = Végétarien G = sans gluten L = sans lactose LS = sans lactose possible sur demande



## VIANDES

<b>Filet de boeuf / Sauce madère / Grenailles</b> <b>Supplément foie gras poêlé</b>	(G/L)	55.00 <b>10.00</b>
<b>Volaille du Seeland / Vin Jaune / Morilles / Tagliatelles</b>	(G/LS)	44.00
<b>Joues de porc confites à la bière noire / Polenta crémeuse</b>	(G)	39.00
<b>Le BASIQUE : Boeuf carottes / Ecrasée de pommes-de-terre</b>	(G/L)	42.00
<b>L'ABAT: Tête de veau vinaigrette / Pommes natures</b>	(G/L)	40.00

*Tous nos plats de viandes sont disponibles en version Plant Based*

### NOTRE BUSINESS LUNCH Le midi uniquement du mercredi au vendredi

° Menu business lunch (Entrée - Plat - Dessert) **45.00**

## POUR LES PETITS LOUPS JUSQU'A 12 ANS !

<b>Perches import - Frites - Légumes</b>	(G)	25.00
<b>Entrecôte de boeuf - Frites - Légumes</b>	(G)	25.00

### QUELQUES-UNS DE NOS FOURNISSEURS LOCAUX...

Parce que le Chef de cuisine, autant que les patrons, ont à coeur de travailler avec des artisans locaux....

- ° Le PAIN de PANINO DESSERTS à Vevey
- ° Les OEUFS de chez Jean-Pierre & Véronique Haenni à Forel
- ° La BOEUF & le COCHON de la BOUCHERIE BLANC à Chatel-St-Denis
- ° Les TRUITES de la pisciculture de Chamby

*... liste non-exhaustive et évolutive au gré des cartes, des saisons et des sélections du chef.*

### POUR VOTRE COMPLETE INFORMATION

- ° En cas d'allergie alimentaire, merci de nous le signaler au moment de votre commande. Nous nous ferons un plaisir d'adapter le plat de votre choix, dans la mesure de nos possibilités.
- ° Pour toute consommation d'une entrée uniquement, une majoration de CHF 10.- sera demandée au couvert. Nous vous remercions de votre compréhension.
- ° L'ensemble de nos plats sont faits maison et avec amour, pour votre plaisir.
- ° L'origine des produits est affichée sur l'ardoise du restaurant.

*Prix en CHF / TVA 8.1% et service compris.*

### INFOS ALLERGIES ALIMENTAIRES

V = Végétarien G = sans gluten L = sans lactose LS = sans lactose possible sur demande