Aujourd'hui, vous êtes plutôt...

Bistrot...

« Classique ou moderne, il n'y a qu'une cuisine. La bonne ! »
Paul Bocuse

A partager pour l'apéro :

Caviar d'aubergine au curry, délice d'artichauts à la tomate séchée, persillade de champignons et croustilles de pain 21.-

Les entrées

- Saumon des Grisons mariné au Zaatar, petits pois, pamplemousse et crème de la Gruyère au poivre de Timut 25.-
- Effilochée de joues de bœuf de Ollon aux asperges vertes, vinaigre balsamique du village et noisettes 23.-
- Malakoff au vieux Gruyère (3 pièces) et saladine de Puidoux 16.-

Salade verte (8. -) ou salade mêlée (12. -)

Les plats

- **Le burger « 100% maison » :** steak haché de bœuf de Ollon, bun au paprika, mayonnaise pignons-roquette, tomme de Rougemont, courgettes, oignons rouges et frites fraîches 31.-
- **L'omble de Chamby :** en croûte d'herbes, artichauts, jeunes épinards et croquettes de pommes de terre aux câpres 39.-
- **Les tagliatelles fraîches :** aux morilles, fèves et asperges blanches, flambées au Cognac 32.-
- **le veau de l'Emmental :** façon blanquette au citron, riz basmati à l'ail des ours et pleurotes 43.-
- **La côte de porc fermier de Napf (2pers.) :** jus à l'ail des ours, mousseline onctueuse et légumes de Puidoux p.p.45.-

Les douceurs

- Sélection de fromages du pays, 3 ou 5 sortes 12.-/16.-
- Jalousie pommes-fraises et crème anglaise à la fève de Tonka 17.-
- Crème brulée amandes-rhubarbe 13.-
- Panna cotta à la vanille, gelée café et coulis cacao au Baileys 16.-
- Nos glaces et sorbets artisanaux de « Icy Hug » à St-Légier (la boule) 4.-

Glaces : Vanille Bourbon / Caramel-fleur de sel / Pistache /Café / Chocolat /Noisette/ Rhum raisin **Sorbets :** Poire / Mangue / Citron-citron vert / Framboise / Abricot / Fraise

Les prix sont en Francs Suisses, TVA comprise
Merci de nous annoncer les allergies ou régimes alimentaires en début de repas

Ou...

... Gastro

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur »
Theodore Zeldin

Amuse-bouche surprise

Le brochet du lac Majeur

(Ch)

asperges vertes / sarrasin / Combava

La Saint-Jacques de l'Atlantique

(Fr)

artichauts / orange / cardamome

Le champignon « Pom-Pom » de Vevey

(Ch)

Ail des ours / Pomme de terre ratte / œuf de Puidoux

L'agneau Bio de Neuchâtel

(Ch)

petits pois / cassis / asperge blanche

Les fromages affinés de la fromagerie de Blonay

(3 sortes)

La rhubarbe

fraises / fenouil

Menu complet (sans fromages) 110.-
Menu 4 services (brochet, champignon, agneau, rhubarbe) 98.-
Menu 3 services (brochet, agneau, rhubarbe) 86.-
Fromages + 12.-

Les prix sont en Francs Suisses, TVA comprise
Merci de nous annoncer les allergies ou régimes alimentaires en début de repas