

Notre Carte

Les Entrées

LA TERRINE DE CAMPAGNE 19.- MAISON AU FOIE GRAS

Terrine du chef aux éclats de pistache et graines torréfiées, coeur de foie gras et saladine

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS 17.-

Chanterelles, bolets et autres délices des bois en sauce crémeuse au madère sur un feuilleté maison

OS À MOELLE 17.-

Gratinés au gros sel, saladine & toasts

TARTARE DE CABILLAUD 18.- SKREI AUX AGRUMES

Une entrée rafraîchissante aux agrumes, échalottes et fine herbes, accompagnée de pain toasté

LA DOUCETTE D'OPPENS 10.-

Salade de rampon de la région, lardons, oeuf cuit d'ur et croûtons maison

Les Plats

CORDON BLEU MAISON 35.-

La spécialité du chef au porc du pays, Gros-de-Vaud aux herbes de la Fromagerie de Penthéraz et jambon cru des Grisons

POITRINE DE CANETTE 36.-

Tendre filet rôti et son jus maison réduit à l'orange de Sicile et Cointreau

FISH AND CHIPS 32.-

Pavés de cabillaud skrei façon fish and chips croustillants et sauce tartare*

CUISSSES DE GRENOUILLES 39.-

Sautées à l'ail et persil, flambées au Noilly Prat, en deux services

Les Garnitures

Paillassons de pommes de terre, spätzli maison ou frites fraîches et légumes



L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label "Fait Maison"
site: <https://labelfaitmaison.ch/>



Plat contenant du gluten!
Merci d'informer notre personnel en cas d'allergies

TVA 7.7% & service inclus

Les Viandes

LE TAQUET ORIGINAL 40.-
Entrecôte de cheval 400gr avec sauce maison, frites et salade mêlée

ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIE SUR OS

200gr 43.- / 300gr 50.- / 400gr 57.- / 500gr 64.- Puis Chf 6.- par 100gr supplémentaire

SAUCES À CHOIX, INCLUSES:

Beurre café de paris, beurre à l'ail des ours ou sauce maison

LA FONDUE VIGNERONNE Minimum 2 pers. 45.-

La spécialité de la maison: viande de boeuf et de cheval dans un bouillon maison au vin rouge et whisky

Servie avec 3 sauces mayonnaises* maison, pommes frites et salade

300g./pers

Les Burgers

Peuvent être demandés avec du pain sans gluten

 LE SCOTISH 34.-
Steak haché de boeuf du village, pain bun maison aux deux sésames, paillason de pommes de terre, doucette d'Oppens, lard grillé, oignons confits, cheddar, sauce burger du chef au whisky

 LE CLASSIQUE 32.-
Steak haché de boeuf du village, pain bun maison aux deux sésames, lard grillé, oignons confits, laitue iceberg, fromage à raclette, sauce burger du chef



L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label "Fait Maison"
site: <https://labelfaitmaison.ch/>



Plat contenant du gluten!
Merci d'informer notre personnel en cas d'allergies

Provenances: Boeuf: CH - Porc: CH - Canard: FR - Cheval: Arg. - Cabillaud: Nor - Grenouilles: Viet. - Pain: CH

TVA 7.7% & service inclus