



Entrées froides



LA SALADE

Un assortiment de salade verte selon la saison

9.50



LA MÊLÉE

Des crudités de saison déclinées en palette colorée

13.-



LA TRUITE FUMÉE

Délicatement fumée par nos soins

17.50

LA BELLEVUE

Une copieuse salade composée de jambon blanc, oeuf, gruyère et croûtons

ENTRÉE

17.50

PLAT

27.-



LA VIANDE SÉCHÉE

Un rumsteck de boeuf salé fumé et séché sur place au grand air de la vallée

17.-



LE FOIE GRAS

Terrine de foie gras de canard parfumée au vin doux suisse avec un pain brioché et une compotée d'oignons

23.-

Entrées chaudes



LE POTAGE

Une soupe à la crème élaborée avec des légumes frais selon la saison

12.50

LE FEUILLETÉ

Une sauce aux champignons avec un feuilleté touré 6 fois par la pâtissier

17.50

Ni viande ni poisson



LES FRITES

Une copieuse portion de frites fraîches maison 9.50



LES LÉGUMES

Une généreuse assiette de légumes saisonnières cuisinés 23.-

LE RISOTTO DE FREGOLA SARDA

Onctueux al dente au parmesan et à la crème apprêté selon les saisons

PRINTEMPS

Ail des ours et pointes d'asperges 29.-

ETE

Légumes du soleil grillés 29.-

AUTOMNE / HIVER

Morilles et courges 35.50



LA TOMME VAUDOISE

Un fromage gratiné présenté avec un feuilleté, salade, crudités et frites fraîches maison 27.50





Les poissons



LA TRUITE

Un pavé grillé, rosé à coeur accompagné d'une sauce tzatziki en chaud et froid 33.50



LES PERCHES*

Des filets poêlés à l'unilatéral, une sauce tartare aux condiments et fines herbes 34.-



LA FÉRA*

Un filet de poisson du lac de Joux poêlé, des amandes torréfiées et un beurre au goût de noisette 35.50



LE BROCHET

Une chair tendre et délicate, peau retirée et filet soigneusement désarêté sur un poisson du lac rôti 41.-
entier au four, sauce au beurre citronné



Les viandes

Tous nos plats sont accompagnés de frites
fraîches maison et légumes du moment



LE POULET

Un suprême façon ballotine cuit à basse température avec une sauce crème au vin jaune (spécialité du Jura) 31.50



LE CHEVAL

Une pièce d'entrecôte du coucher grillées simplement avec une sauce café de Paris 33.50



LE COCHON

La traditionnelle côte de porc suisse croustillante env.350g, cuite à basse températures et rôtie au four 37.-
servie avec une sauce forestière



LE BOEUF

Une entrecôte issue de race à viande de première qualité taillée dans l'aloyau, servie à la cuisson 39.-
souhaitée, accompagnée d'une sauce aux 47 ingrédients

*Supplément sauce beurre citronné 3.-

Les desserts

LA VITRINE DU PÂTISSIER

A partir de 6.50

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

Une généreuse assiette de fromages du Canton de Vaud 12.-



Menu Junior

LES PERCHES

Ou

LE STEACK DE BOEUF

.....
UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

19.50

Menu découverte

LE FEUILLETÉ

Ou

LA VIANDE SECHÉE

.....
LA TRUITE

Ou

LE POULET

.....
LA VITRINE DU PÂTISSIER

Ou

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

Ou

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

64.-



Menu Révélation

LE FOIE GRAS DE CANARD

OU

LA TRUITE FUMÉE

.....
LE BROCHET

OU

LE BOEUF

.....
LA VITRINE DU PÂTISSIER

OU

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

OU

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION

64-



Tous nos plats sont accompagnés de frites
fraîches maison et légumes du moment



Ni viande ni poisson



LES FRITES

Une copieuse portion de frites fraîches maison 9.50



LES LÉGUMES

Une généreuse assiette de légumes saisonnières cuisinés 23.-

LE RISOTTO DE FREGOLA SARDA

Onctueux al dente au parmesan et à la crème apprêté selon les saisons

PRINTEMPS

Ail des ours et pointes d'asperges 29.-

ETE

Légumes du soleil grillés 29.-

AUTOMNE / HIVER

Morilles et courges 35.50



LA TOMME VAUDOISE

Un fromage gratiné présenté avec un feuilleté, salade, crudités et frites fraîches maison 27.50



Menu Perches

LA SALADE

Ou

LE POTAGE

LES PERCHES

Supplément sauce beurre citronné 3.-

39.-

Tous nos plats sont accompagnés de frites
fraîches maison et légumes du moment

Menu Ardoise

LA SALADE

Ou

LE POTAGE

PAVÉ D'ENTRECÔTE EXTRA TENDRE

3 sauces et frites fraîches maison

250 gr 42.- avec entrée / sans 35.-

350g 51.- avec entrée / sans 45.-

Ou

PAVÉ DE TRUITE SUR PEAU

3 sauces maison et riz

250 gr 41.- avec entrée / sans 34.-

350g 50.- avec entrée / sans 44.-





Plats à partager

minimum 2 personnes

LA CASSOLETTE

3 pavés d'entrecôte de boeuf sur une sauce crème aux fines herbes servi en poêlon sur réchaud

43.- (prix par personne)

Sur réservation uniquement

BROCHET ENTIER SUR GUÉRIDON

Servi en filets désarêtés
avec une sauce au beurre citronné

13.- (100 g)

Sur réservation, mais demandez sait-on jamais

LA SALADE

FONDUE BELLEVUE FAÇON GLAREYARDE

Viande fraîche épicée 250g
Sauces et frites fraîches maison

Boeuf

45.- (prix par personne)

Boeuf / Poulet

41.- (prix par personne)