

## Fromage

Sélection de Fromages de chez Tyrode à l'Auberson  
Et leurs garnitures 15.00

## Desserts

Tartelette pistaché à la crème de framboise  
Eclats d'Amandine de Sainte Croix 12.00

Panna cotta au lait de coco et chocolat  
Fruits et sorbet de la passion 12.00

Assiette Gourmande 12.00

Café gourmand\* 15.00

**Demandez notre carte de glaces « Movenpick »**

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible  
d'allergènes dans les plats et menus.

Notre pain provient d'artisans boulangers de Sainte-Croix.



\* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison »

100% Suisse, La perche « Loë » est élevée dans une eau de montagne pure, elle ne connaît ni médicament, ni antibiotique.

## Entrées

Salade verte 8.00

Salade mêlée 12.00/21.00

(CH) Soupe de pistou à l'ail des ours 16.00/26.00

(CH) Paris Brest à la mousse d'avocat et Truite fumée par nos soins  
Saladine de saison 18.00

(CH) Pain polaire au sérac et lard Valaisan, asperges grillées  
Gratiné au Parmesan 16.00

(CH) Tartare de Bœuf, relevé au cognac  
Salade de saison et pain du village toast (110g) 26.00

(CH) Vol au vent de rosti aux asperges et morilles 24.00/42.00

(CH) Escargots du Mont d'Or, Vallorbe (6 ou 12 pièces) 16.00/26.00

## Côté Végétarien et Vegan

Steak végétal\* grillé sauce vierge, légumes de saison  
Ecrasée de pommes de terre aux oignons nouveaux 36.00

Galette de rösti croustillante  
Crèmeux de petits pois et légumes printaniers 32.00

## Pour les moins de 12 ans...

(Servi avec légumes et pommes frites)

(CH) Filets de Perche « Loë » (Valais) Meunière 100g 22.00

(CH) Nuggets de Poulet\* 14.00

(CH) Filet de Bœuf de la région 26.00

Nouilles à la Napolitaine 10.00

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label « fait maison »

## Poissons

|      |   |       |
|------|---|-------|
| (CH) | <i>Filets de Perche « Loë »</i>                             |       |
|      | -Meunière, (sauce tartare)                                  | 42.00 |
|      | -À la Jurassienne (sauce aux morilles)                      | 49.00 |
| (CH) | <i>Truite de notre vivier, environ 330g (Chamby - Vaud)</i> |       |
|      | -Meunière sauce tartare                                     | 42.00 |
|      | -Au bleu (pochée dans un court bouillon)                    | 42.00 |
|      | -À la Jurassienne (sauce aux morilles)                      | 49.00 |
|      | -Au Vin Jaune du Jura                                       | 49.00 |
| (SK) | <i>Pavé d'Espadon à l'huile d'herbes et pistaches</i>       | 49.00 |
| (CH) | <i>Filet d'Omble chevalier aux amandes et ail des ours</i>  | 44.00 |

## Viandes

|      |  |       |
|------|--|-------|
| (CH) | <i>Le Papet Vaudois</i>  | 28.00 |
| (CH) | <i>Filet de Bœuf de la région (Boucherie Naef)</i>   |       |
|      | - Nature   | 44.00 |
|      | - Beurre café de Paris   | 46.00 |
|      | - À la Jurassienne (sauce aux Morilles)  | 52.00 |
|      | ✓ Supplément sauce Morilles  | 8.00  |
| (CH) | <i>Involtini de Bœuf au vieux Gruyère et tomates séchées parfumé à la truffe, sauce Pinot noir</i> | 38.00 |
| (HU) | <i>Filets de Lapin à l'ail des ours, sauce moutarde à l'ancienne</i>                               | 36.00 |
| (IE) | <i>Carré d'Agneau en croustade d'herbes, jus corsé</i>   | 42.00 |
| (CH) | <i>Tartare de Bœuf relevé au cognac, salade de saison</i>  |       |
|      | <i>Pain du village toast, frites (220g)</i>  | 38.00 |

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison, nous vous proposons de choisir votre féculent : Nouilles, Riz basmati, Pommes nature, Frites\*

Provenance : CH : Suisse/FR : France/IE : Irlande/SK : Sri Lanka/HU : Hongrie

« L'atérisque (\*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label « fait maison »

Boas Experience

## Menu Terroir

*Pain polaire au sérac et lard Valaisan, asperges grillées*  
*Gratinées au Parmesan*

*Involtini de Bœuf au vieux Gruyère et tomates séchées*  
*Parfumé à la truffe, sauce Pinot noir*  
*Ecrasée de pommes de terre aux oignons nouveaux, légumes printaniers*

*Tartelette pistachée à la crème de framboise,*  
*Eclats d'Amandine de Sainte Croix*  
58.00

## Menu Historique

*Paris Brest à la mousse d'avocat*  
*Truite fumée par nos soins, saladine de saison*

*Soupe de pistou à l'ail des ours, Omble chevalier aux amandes*

*Filet de Bœuf, sauce morilles*  
*Millefeuille de röstis, crémeux de petits pois et asperges vertes*

*Sélection de Fromages de chez Tyrode à l'Auberson*  
*Et leurs garnitures*  
ou

*Panna cotta au lait de coco et chocolat*  
*Fruits et sorbet de la passion*

**Menu complet : 98.00**

**Menu avec une entrée : 86.00**

**Sélection du sommelier**

**3 verres de vin en accord : 26.00**

**4 verres de vin en accord : 34.00**

En cas de modification des menus, nous appliquons un supplément.

« L'atérisque (\*) signifie que le plat ne correspond pas aux critères du label « fait maison »

Boas Experience