



CARTE OCTOBRE MIDI 2021

De 12:00 à 14:30

LES ENTRÉES

La verte <i>Green salad</i>	6.-
La mêlée <i>Mixed salad</i>	9.-
La soupe <i>Soup</i>	6.-

LA FORMULE DU MIDI

Plat du jour, avec soupe ou salade <i>Salad or soup, dish of the day</i>	21.-
---	------

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

The Fine T Company, Gland
Torpedo Café, torréfacteur artisanal
Boucherie Ruchet & fils, Vevey
Les Vins de la Ville de Vevey
Les Caves des Viticulteurs, Bonvillars
Vigneron Chappuis, Rivaz
L'Oasis du fromage, Semsales
Bread-store, Vevey
Le pain des Frouses, Lausanne
Lipka boucherie, Clarens
Caprilait, Forel
Les Moutarde Dudit Jo, Montreux
La Nébuleuse, Lausanne
La Ferme des Trois Epis, Aigle
Avec S.A. , Servion
Jean-Paul Forestier, Chardonne



Allergies / Intolérances: adressez-vous à notre équipe pour toute information .

Les prix s'entendent TVA incluse (7.7%).
Provenance viandes et poissons: voir ardoise.

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque () ont été entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.*

LES PLATS

Le Filet de Féra à la Plancha 29.-

Filet de Féra à la plancha, sauce vierge automnale aux fruits et légumes de saison et purée de céleri.
Snacked fish filet, fruits and vegetables sauce, mashed celery.

Le Civet de Chevreuil 26.-

Le civet de chevreuil et sa garniture chasse: poire à Botzi, pommes, raisins, airelles, choux rouges et choux de Bruxelles, marrons, courge, spätzli.

Deer stew served with traditional venison accompaniment: sliced pear and apple, grapes, lingonberries, cabbage, chestnuts, and "spätzli" pastas.

Le Chasseur Bredouille 24.-

Assiette végan, poire à Botzi, pomme, raisins, airelles, choux rouge, choux de Bruxelles, marrons, courge et cèpes.

Vegan platter, Botzi pear, apple, grapes, cranberries, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, squash and mushrooms.

Le Chasseur Burger 27.-

Burger bun brioché et son steak de cerf (180gr), mayonnaise maison aux airelles, choux rouge, gruyère d'alpage et épinards, pommes grenailles.

Burger bun, deer steak, home-made mayonnaise with lingonberries, red cabbage, mountain cheese, potatoes.

La Quiche d'Automne 25.-

Quiche maison gourmande, courge rôtie, airelles, marrons confits et vacherin Fribourgeois et sa salade.

Homemade gourmet quiche, roasted squash, cranberries, candied chestnuts and Vacherin Fribourgeois cheese with salad.

DOUCEURS

La tarte du jour	6.50
Le gâteau du jour	7.-
Le financier sans gluten	3.50
Le financier	3.-



CARTE OCTOBRE SOIR 2021

De 18:30 à 21:00

LES ENTRÉES

La verte <i>Green salad</i>	6.-
La mêlée <i>Mixed salad</i>	9.-
La soupe <i>Soup</i>	6.-

LA FORMULE DU SOIR

Notre chef Tom Castaing et sa brigade vous proposent une sélection de mets régulièrement renouvelée, afin de privilégier leur créativité ainsi que les produits du terroir.

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

The Fine T Company, Gland
Torpedo Café, torréfacteur artisanal
Boucherie Ruchet & fils, Vevey
Les Vins de la Ville de Vevey
Les Caves des Viticulteurs, Bonvillars
Vigneron Chappuis, Rivaz
L'Oasis du fromage, Semsales
Bread-store, Vevey
Le pain des Frouses, Lausanne
Lipka boucherie, Clarens
Caprilait, Forel
Les Moutarde Dudit Jo, Montreux
La Nébuleuse, Lausanne
La Ferme des Trois Epis, Aigle
Avec-Sa, Servion
Jean-Paul Forestier, Chardonne



Allergies / Intolérances: adressez-vous à notre équipe pour toute information .

Les prix s'entendent TVA incluse (7.7%).
Provenance viandes et poissons: voir ardoise.

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque () ont été entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.*

LES ENTREES AUTOMNALES

La Terrine de Cerf	16.-
Terrine de cerf, pickles et moutarde <i>Deer terrine, pickles & mustard</i>	
Le Houmous Maison	15.-
Houmous à la courge, pain libanais <i>Hummus with pumpkin, Lebanese bread</i>	

LES PLATS

L'Onglet de Wagyu	29.-
Onglet de wagyu suisse en tataki, sauce vierge pimentée, choux rouge brûlé au chalumeau <i>Swiss wagyu cutlet in tataki, spicy sauce, charred red cabbage</i>	
La Cuisse de Canard	25.-
Cuisse de canard d'Appenzell confite, moutarde Dudit Jo (Montreux) au miel de romarin, potimarrons <i>Appenzell duck thigh confit, Dudit Jo mustard (Montreux) with rosemary honey, pumpkins.</i>	
Le Chasseur Bredouille	24.-
Assiette végan, poire à Botzi, pomme, raisins, airelles, choux rouge, choux de Bruxelles, marrons, courge, et cèpes <i>Vegan platter, Botzi pear, apple, grapes, cranberries, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts, squash and mushrooms.</i>	
Le Gravlax de Saumon	22.-
Gravlax de saumon suisse aux parfums de sapin, blinis minute <i>Gravlax of Swiss salmon with pine flavors, homemade blinis</i>	

DOUCEURS

La tarte du jour	6.50
Le gâteau du jour	7.-
Le financier sans gluten	3.50
Le financier	3.-