

LE SOIR

Malakoffs de la fromagerie André 16.-
Gruyère vaudois | Caviar de moutarde

Stracciatella de Burrata vaudoise 22.-
Tomates couleurs des Cuendet | Pistache

Champignon | Champignon | Gyozas 22.-
Yuzu Kosho | Lapsong Souchong | Noisette

La crevette impériale des marais Charentais 26.-
Carpaccio | Ponzu | Mayo de tête

Le “Tout Volaille” 22.-
Foie gras | Magret | Raisinet | Shizo

Merguez de truite du Léman 18.-
Mayo fumée au dashi | Pain brioché

Tataki de boeuf 21.-
Mitsu | Miso | Soja | Sésame

Le tofu suisse des Barillier en Baos 16.-
Tofu fumé | Papet vaudois | Goma Miso

Riz du Vully 36.-
Crispy | Brocoli | Basilic | Oeuf fumé

L’agneau suisse 54.-
Carré | Kefta d’épaule | Filet gravelax | Jus

Biscuit de brochet de François Lacombe 48.-
Tarama fumé | Fenouil | Abricot

Menu roue libre

5 services 85.-
Accord 4 verres - Vin | Sans alcool 40.- | 35.-

7 services 105.-
Accord 5 verres - Vin | Sans alcool 50.- | 45.-



N’hésitez pas à nous signaler toute restriction alimentaire
Boulangerie - Agneau - Poisson : Suisse
Crevette - Volaille - Boeuf : France
Prix indiqués en CHF | TVA incluse

LE SOIR

Nos Tapas'assiettes

Des entrées pensées pour être partagées

Malakoffs de la fromagerie André Gruyère vaudois Caviar de moutarde	16.-
Courge Airelle Chasselas Tartare Noisettes Pickles	18.-
Champignon Champignon Gyozas Yuzu Kosho Lapsong Souchong Châtaigne	22.-
Gravelax de truite de Vionnaz Condiment acidulé Piment lacto	26.-
Le “Tout Volaille” Foie gras Magret Pêche Estragon	22.-
Merguez de truite du Léman Mayo fumée au dashi Mini Hot-dogs	18.-
Tataki de cerf vaudois Mitsu soja-sésame Mirabelle Piment	24.-
Poireaux pluriel Texture de poireaux truffe d'automne	21.-

Nos suggestions en plat principal

Crispy de riz du Vully Brocoli Jaune d'oeuf fumé Sésame noir	36.-
Entrecôte de cerf du Pays d'Enhaut Feuille à feuille de pommes de terres Jus	54.-
Biscuit de brochet de François Lacombe Tarama fumé maison Céleri Noix	48.-

Menus “Roue Libre”

Parce que choisir, c'est parfois renoncer... laissez-nous vous faire découvrir notre carte à travers nos menus Roue Libre !

5 services Accord 4 verres - Vin Sans alcool	85.- 40.- 35.-
7 services Accord 5 verres - Vin Sans alcool	105.- 50.- 45.-



N'hésitez pas à nous signaler toute restriction alimentaire
Boulangerie - Cerf - Poisson : Suisse | Volaille : France
Prix indiqués en CHF | TVA incluse

MENU DU JOUR

LE MIDI

Entrée

Cappuccino châtaigne & Émulsions Cacahuètes 16.-

Malakoffs de Gruyère vaudois Caviar de moutarde | Mesclun 16.-

Plats

Pâtes fraîches maison 25.-
Courge spaghetti & crémeux de courge

Pressa de porc ibérique & jus maison 28.-
Arancini champignon | Coleslaw vinaigré

Desserts

Sélection de fromages 10.-

Desserts à choix parmi la carte 10.-

Menu entrée + Plat 37.-

Menu entrée + Plat + Dessert 44.-

ENTRÉES

Mesclun de salade & Chèvre frais 12.-
Pickles de saison

Gravelax de truite de Vionnaz 24.-
Condiment acidulé

PLATS

Biscuit de brochet du Léman 42.-
Tarama fumé

Onglet de boeuf grillé 38.-
Mariné piment-cacahuète | pommes de terres grenailles au paprika

DESSERTS

Brownies | Noix | Caramel-Miso 10.-

Chou citron & miel 10.-

Vacherin glacé | Cassis | Abricot 10.-

Omelette Norvégienne 10.-
Cerise | Pêche de vigne

Sorbets & glace maison 5.- /Boule



N'hésitez pas à nous signaler toute restriction alimentaire
Boulangerie - Poisson - boeuf : Suisse | Porc: Espagne
Prix indiqués en CHF | TVA incluse

LE MENU

5 Agapes

Amuse-bouche
Pain au levain
Huile artisanale

Malakoff

Caviar de moutarde

Poireaux pluriel

Texture de poireaux | truffe d'automne

Champignon | Champignon | Gyozas

Lapsong Souchong | Chataîgne

Entrecôte de cerf du Pays d'Enhaut

Feuille à feuille de pommes de terres
Jus maison

Fromages du coin affinés
(+8 CHF)

Dessert à choix

Accord 4 vins - 40 CHF

Accord sans alcool 4 verres - 35 CHF



Menu végétarien disponible sur réservation
N'hésitez pas à nous signaler toute restriction alimentaire
Boulangerie - Viande - Poisson : Suisse
Prix indiqués en CHF | TVA incluse

LE MENU

7 Agapes

Amuse-bouche
Pain au levain
Huile artisanale

Malakoff

Caviar de moutarde

Poireaux pluriel

Texture de poireaux | truffe d'automne

Champignon | Champignon | Gyozas

Lapsong Souchong | Chataîgne

Biscuit de brochet du Léman

Tarama fumé | Céleri | Noix

Entrecôte de cerf du Pays d'Enhaut

Feuille à feuille de pommes de terres
Jus maison

Fromages du coin affinés
(+8 CHF)

Pré-dessert

Dessert à choix

Accord 5 vins - 50 CHF

Accord sans alcool 5 verres - 45 CHF



Menu végétarien disponible sur réservation
Boulangerie - Viande - Poisson : Suisse
Prix indiqués en CHF | TVA incluse

LE SOIR

Nos Tapas'assiettes

Des entrées pensées pour être partagées

Malakoffs de la fromagerie André Gruyère vaudois Caviar de moutarde	16.-
Stracciatella de Burrata vaudoise Tomates couleurs des Cuendet Pistache	22.-
Champignon Champignon Gyozas Yuzu Kosho Lapsong Souchong Noisette	22.-
La crevette impériale des marais Charentais Carpaccio Ponzu Mayo de tête	26.-
Le “Tout Volaille” Foie gras Magret Raisinet Shizo	22.-
Merguez de truite du Léman Mayo fumée au dashi Pain brioché	18.-
Tataki de boeuf Mitsu Miso Soja Sésame	21.-
Le tofu suisse des Barillier en Baos Tofu fumé Papet vaudois Goma Miso	16.-

Nos suggestions en plat principal

Riz du Vully Crispy Brocoli Basilic Oeuf fumé	36.-
L'agneau suisse Carré Kefta d'épaule Filet gravelax Jus	54.-
Biscuit de brochet de François Lacombe Tarama fumé Fenouil Abricot	48.-

Desserts

Mille-feuille Mirabelle Yaourt Citron vert	15.-
Chocolat Dulcey Fève de Tonka Cacahuètes	15.-
Figues Vin chaud Basilic	15.-



N'hésitez pas à nous signaler toute restriction alimentaire
Boulangerie - Agneau - Poisson : Suisse
Crevette - Volaille - Boeuf : France
Prix indiqués en CHF | TVA incluse