

# ENTRÉES

☞ Pâté en croûte maison, pickles & céleri rémoulade	28.-	Filets de perche « LOË » fumés, crème de Raifort	29.-
Salade César	19.-	Salade 57°	19.-
Maryland crabcake au citron vert et gingembre	26.-	Cocktail de crevettes bio, sauce Calypso	28.-
Tartare de bison suisse au whisky, poivre & sel fumé	29.-		
Mini sardines La Brujula, beurre aux algues	28.-		
Carpaccio de boeuf Angus, artichaut croquant	26.-	Clam Chowder	21.-
Céviche de thon, jalapeños & cébette	27.-	Bouillon de volaille à la citronnelle	16.-
Tartare de veau à la tomme de Rougemont	30.-	Bisque d'écrevisses du lac	21.-

## GRILL & BROCHE

### ENTRECÔTE

Cœur de bœuf suisse des alpages	250gr	58.-
Faux filet de bœuf Irlande Hereford	250gr	68.-
Entrecôte US 100% nature	250gr	65.-

### COTE & T-BONE | 2 pers. / prix par pers.

Côte des alpages suisses Limousine	800gr	72.-
T-Bone Angus suisse	1kg	78.-
Côte de bœuf Irlande Hereford Tomahawk	1kg	76.-

☞ Côte de bœuf charolais du Salève	800gr	68.-
------------------------------------	-------	------

### FILET

Filet de bœuf suisse des alpages	200gr	65.-
Chateaubriand Irlande Hereford	500gr prix par pers.	68.-

### SAUCES

Beurre du château, poivre Sarawak, béarnaise, B.B.Q., teryaki, chimichurri

### POULET À LA BROCHE | 35 minutes de cuisson

Poulet de la Gruyère	1.6 kg	2 ou 3 pers.	92.-
Poulet fermier des montagnes bio	1.8 kg	2 ou 3 pers.	115.-
☞ Poulet du pays	1.8 kg	2 ou 3 pers.	76.-
Coquelet du pays	450 gr	1 pers.	42.-

### AGNEAU DU PAYS & PORC FERMIER SUISSE

Carré d'agneau rôti	62.-
Côte de porc grillée	42.-
Spare-ribs BBQ	39.-

### VEAU FERMIER SUISSE

Mignons de veau grillés	65.-	
Côte de veau double rôtie	2 pers. prix par pers.	62.-

### BURGER

Cheeseburger grillé 57°, coleslaw	200gr	38.-
-----------------------------------	-------	------

Les plats «Grill & Broche» sont accompagnés d'une sauce de votre choix, d'une salade, d'une pomme purée tradition ou de frites.

## POISSONS & CRUSTACÉS

Poulpe grillé et houmous aux épices kebab	38.-
Dos de féra du lac rôti aux amandes	42.-
Filets de perche du lac de mon ami Guidoux façon meunière	45.-
Gambas royales sauvages grillées pommes Pont-Neuf, beurre à l'ail	48.-

## DESSERTS

Soufflé chocolat, glace vanille bourbon	18.-
Tarte fine aux pommes	15.-
☞ Ananas bio caramélisé à la broche	16.-
New York Cheesecake aux fraises	15.-
Paris-Brest	18.-
Mousse au chocolat noir Criollo 70%	15.-

## SO NAT...

Gaspacho andalou	18.-
Super green salad, halloumi grillé	32.-
Quinoa vaudois aux gambas et avocats	34.-
Vegi Burger, caviar d'aubergine & piquillos	35.-

## PLUS ENCORE...

Triple cooked frites truffées et parmesan	8.-
Pommes grenaille & cébette	6.-
Petits pois au lard	8.-
Ratatouille	8.-
Pousse d'épinard	8.-
Persillade de champignons	12.-