

ENTRÉES

Mini sardines La Brujula, beurre aux algues	28.-	Os à moelle grillé, tartine de pain de campagne	29.-
57° Tartare de bison au whisky, poivre & sel fumé	31.-	Maryland crabcakes au citron vert et gingembre	28.-
Céviche de thon, jalapeños & cébette	29.-	Supergreen salade, brochette poulet tikka masala	32.-
Escalope de foie gras de canard, chutney rhubarbe hibiscus	32.-	Bisque d'écrevisses du lac	21.-
Salade 57°	23.-	Quinoa vaudois aux gambas, avocat et grenade	34.-
Cocktail de crevettes bio, sauce Calypso	29.-	Gaspacho de petits pois au chèvre frais	20.-

GRILL & BROCHE

ENTRECÔTE

Cœur d'entrecôte des alpages suisses	250gr	58.-
Entrecôte US 100% nature	250gr	65.-

CÔTE & T-BONE | 2 personnes

T-Bone Angus suisse	1 kg prix par pers.	78.-
Côte de bœuf Irlande Hereford Tomahawk	1 kg prix par pers.	78.-

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., teryiaki, chimichurri

POISSONS & CRUSTACÉS

Poulpe grillé et houmous aux épices kebab	45.-
Filets de perche du lac meunière de mon ami Guidoux selon arrivage	48.-
Filet de loup de mer snacké, légumes printaniers à l'ail des ours	52.-
Gambas royale grillées à l'ail et persil, pommes Pont-Neuf	52.-

DESSERTS

Soufflé chocolat, glace vanille bourbon	19.-
Ananas bio caramélisé à la broche	16.-
57° Pavlova crème double de la Gruyère, rhubarbe et fraise gariguetta	18.-
Millefeuille ganache montée chocolat blanc basilic et gariguetta	18.-
Mousse au chocolat	16.-
Paris-Brest	18.-

POULET À LA BROCHE | 40 minutes de cuisson

57° Poulet fermier des montagnes bio	2 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

Souris d'agneau	44.-
Spare-ribs BBQ	41.-

VEAU FERMIER SUISSE

Araignée de veau grillée	52.-
Côte de veau du pays	65.-

BURGER

Cheeseburger grillé 57°, crispy de bacon	38.-
--	------

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

PLUS ENCORE...

Petit pois au lard	8.-
Fricassée de champignons	15.-
Triple cooked frites truffées et parmesan	10.-
Bouquetière de légumes printaniers	12.-
Asperges vertes des Landes grillées	18.-
Pousses d'épinard	10.-

PLAT DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

27.-