



Johann et sa brigade composent les mets au grés des saisons,  
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.  
La carte est changée environ dix fois par année

Laetitia et son équipe vous accueillent chaleureusement,  
vous conseillent avec plaisir sur les accords mets et vins.  
Nous vous renseignons également sur les différents allergènes  
que peuvent contenir nos plats

Nous vous souhaitons un magnifique moment en notre compagnie,

Laetitia et Johann Stauffacher

## ENTREES

Salade de saison ou salade mêlée	9 -13 50
Tomate - Mozzarella "Des Bains"	18
Gaspacho Andalous	16
" Vitello tonnato "	
Thon mariné et tartare de veau	28
Foie gras de canard poêlé	
Crème à l'ail et chanterelles	29

## POISSONS

Filet de sandre Suisse grillé	
Déclinaison de tomates	48
Filets de perches Suisse meunières (selon arrivage Morat ou Léman)	
Pommes nature ou frites maison	36- 46
Filet de loup de mer grillé aux herbes du jardin	
Embeurrée de fenouil	50

## VIANDES

Tournedos de filet de bœuf grillé et son jus au Porto	
Maccaroni gratiné et légumes du marché	58
Tartare de filet de bœuf coupé au couteau	
Toasts et frites maison	46
Faux-filet de porc "Grand cru" aux chanterelles	
Fine galette de pomme de terres et légumes estivaux	48

## MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Médailon de homard  
Légumes estivaux

---

Pressé de foie gras de canard  
aux cerises

---

Filet de loup de mer grillé aux herbes du jardin  
Embeurée de fenouil

---

**Tournedos de filet de lapin aux chanterelles**  
**Gnocchi Parisienne**

---

Sélection de fromages

---

Pavlova aux fruits rouges d'Oleyres

1 entrée sans fromages	98	Accompagnement vins	30
2 entrées sans fromages	118	Accompagnement vins	40
Complet sans fromages	138	Accompagnement vins	50
Assiette de fromages	12	Accompagnement vins	10

## FROMAGES

Assiette de fromages 12

## DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 11

Sorbet arrosé à la cerise et sa compote 12

Arc en ciel givré arrosé d'Amaretto 15

Coupe Romanoff 12

Entremets aux petits fruits d'Oleyres  
Sorbet maison 15

Café glacé maison 12

Boule de glace et sorbet La boule 4

Demandez-nous les parfums  
crème 1<sup>50</sup>

### Provenances

Perche, bœuf, Sandre, veau et porc - Suisse

Foie gras, Lapin - France

Loup de mer et homard - Atlantique

Bœuf - Irlande

Thon - Phillipine