

Chers clients et amis ...



La Famille Volery et ces collaborateurs, vous souhaitent une cordiale bienvenue.



New...Week-end Gourmand



(Minimum 2 personnes) → les vendredi & Samedi soir.

Nous vous proposons une nuitée en **chambre double avec petit déjeuner...**
+ *Notre Magnifique* → *Menu passion Gourmande (2 entrées - plat principal - dessert)*
Au tarif de Fr. 150.- par personne

Les Incontournables en version Estivale...



Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales	21.-
Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard, Affinée au lait de coco & citronnelle	
Gaspacho Andalou & sa brochette de perles de melon & mozzarella	15.-
Accompagné de sa brunoise de petits légumes de saison marinés à l'huile d'olive	
Duo de tartines du Léman	23.80
Composé tartare de féra au basilic et coulis de tomate cerises & sa rilette de féra fumée aux herbes du potager et petits légumes & bouquet de salade du marché et sa vinaigrette exotique	
Pressé de foie gras de canard aux cerises & fraises du pays	19.-
Accompagné de son bouquet de salade du marché et Pain brioché	
Foie gras de canard poêlé aux abricots infusés au romarin & pistaches vertes	25.-
Accompagné de son beurre Salidou (caramel salé)	
Assiette de viande séchée 100 gr	24.-
Garnie de cornichons, oignons, beurre portion	
Bouquet de crevettes Calypso	18.50
Composé de julienne de salades du marché mesclun, crevettes roses, nappé de sauce Calypso	
Feuilleté aux champignons	18.-
Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles	
Salade verte "Mélange de salades du marché"	8.-
Salade mêlée	12.-



Notre sélection de Pâte....

- Tagliatelle Carbonara** 24.80
Composée de pâtes fraîches, servie avec lardons, champignons de Paris, jambon, crème fraîche, œuf et parmesan râpé.
- Tagliatelle au foie gras de canard poêlé et magret fumé** 29.50
Délicieuses pâtes fraîches, foie gras de canard frais poêlé, jus de veau au porto rouge, poivre noir, crème fraîche, parmesan râpé, magret de canard fumé
- Ravioli Ricotta-Parmigiano gratinés aux morilles** 33.-
Composé de délicieux ravioli frais, nappés d'une sauce aux morilles et parmesan
- Tagliatelle al Verdura agrémentée selon nos envies (Végétarienne)** 26.-
Composée de pâtes fraîches, joli mélange de légumes poêlés à l'huile d'olive, champignons, tomates, émulsion océanique, grano padano râpé

Notre Espace en fraîcheur d'été

- Pollo Tonnato (suprême de poulet façon vitello tonato)** 24.50
Fines de tranche suprême de volaille, mayonnaise allégée au thon et herbe du potager, câpres, rondelles d'oignon rouge, petits légumes croquants, olives tagliasches **Pommes frites fraîches**
- Salade Gourmande & Rafraîchissante aux arômes d'été** 29.80
Mesclun (jeunes pousses), Melon, pastèque, cocktail de crevettes, crevettes royales décortiquées, jambon cru, foie gras de canard poêlé & magret de canard fumé vinaigrette aux fruits de la passion
- Carpaccio de bœuf aux cèpes poêlés & roquette et parmesan** 26.-
Fines tranches de bœuf, cèpes poêlés à l'huile d'olives, échalotes, copeaux de grano padano, pousses de roquette croquantes.
- Délicatesse estivale & Spécialité du nord de l'Italie** 28.80
Tagliata d'araignée de veau aux cèpes poêlée, dressées sur lit de salade du marché & légumes grillés, huile de basilic au citron frais et quelques pignons grillés & copeaux de parmesan, nappée de sa vinaigrette au confit de tomate et vinaigre balsamique

Le clin d'œil du Pêcheur aux senteurs Terre & Mer



La Gratinée que vous aimez...



- Gratinée de Ravioli aux truffes & crevettes royale et noix de St-Jacques poêlées** 45.-
Composé de délicieux ravioli aux truffes & Ricotta, crevettes royales décortiquées et cèpes poêlés, noix de Saint-Jacques, coulis de langoustine au lait de coco, crème fraîche et grano padano

...Votre Incontournable ...Coup de ♥

Tartare Classique portion de 180 gr Fr. 32.-
Avec alcool, **Cognac, Calvados, Whisky, Vodka** Supplément Fr. 2.50

Tous nos tartares sont Accompagné de toasts briochés et beurre portion ...

Vous pouvez également commander 1 Portion de frites fraîches en supplément à Fr. 6.-



180 gr

Filet de bœuf "Landais"

Servi avec foie gras frais poêlé et sauce jus aux truffes noires « Tuber Aestivum »

garniture selon votre choix

Fr. 52.-**La Cocotte du boucher (La pièce que le boucher se réserve... à découvrir) 41.-**

Composée de médaillons d'araignée de veau poêlés, nappés de notre délicieuse sauce aux morilles, servie avec farandole de légumes d'été et garniture à choix

Filet d'agneau aux tomates séchées –lardons- olives taggiasca 39.-

Jus de cuisson aromatisé au thym & ail

Magret de canette aux cerises noires et noix de coco râpée 34.-

Et son jus de cuisson assorti & aromatisé au vinaigre balsamique

Entrecôte de bœuf nature 220 gr 38.-**Filet de bœuf 200 gr 42.-**

Pour les accompagner, Jean-Claude vous propose ses sauces...

- Café de Paris 3.-
- Morilles 11.-
- Madagascar (poivre vert) 7.-

Nos viandes vous sont proposées avec légumes du marché et à choix :

Riz – Tagliatelles fraîches ou Frites fraîches

New.. Festival d'Ardoises à la coupe personnalisées...

*Pour des raisons de fumée celles-ci sont servies uniquement du
Côté Bistrot (Café)... Nous vous remercions pour votre compréhension...*

Entrecôte de bœuf	les 100 gr	11.60
Filet de bœuf	les 100 gr	14.90
Filet d'agneau	les 100 gr	13.60

Pour les accompagner, Jean-Claude vous propose ses sauces...

- Morilles 11.-**
- Madagascar (poivre vert) 7.-**
- Duo classique ardoise café de Paris & morilles 8.-**

Accompagnement à choix en supplément :

Pommes frites fraîches maison	6.-
Riz créole au beurre frais	5.-
Tagliatelles fraîches au beurre	5.-
Ravier de légumes de saison	5.-

Sans oublier, notre irrésistible... **L'ardoise du boucher 300 gr****Composée de viande de filet de bœuf, filet d'agneau, magret de canard**

Celle-ci vous est proposée avec légumes de saison, Sauce morilles, beurre café de paris maison et à choix - Riz - Pâtes ou frites fraîches

Fr. 56.-**Provenance de nos viandes :**

Bœuf – Argentine - Brésil - CH / Canard – France – Agneau – NZ

Notre spécialité brésilienne

...Espaço Brasileiro



Bobo de camarão a moda pernambucana 43.-

Plat typique du Nord-Est brésilien, composé de crevettes royales, noix de Saint-Jacques, poivrons, coulis de langoustine, tomate, coriandre, lait de noix de coco, accompagné de riz créole.

Un petit souvenir d'un endroit merveilleux... un vrai régal !!!



Nos créations de la mer estivale...

- Pôchouse du Léman (selon la pêche du jour) 40.-**
Sélection de poissons du lac, court bouillon aux légumes de saison, champignons de paris, cives ciselée, vin blanc de la commune, lardons, crème fraîche, thym, romarin, laurier, herbes du potager
- Pommes natures persillées**
- Goujonnette de filet de bar & noix de Saint-Jacques à la noix de coco 42.-**
Et méli-mélo de saladine & petits légumes croquants,
Vinaigrette aux fruits de la passion et framboises fraîches
- Riz créole**
- Filets de féra meunière 29.-**
Servis avec une émulsion aux échalotes -vin blanc- beurre frais, herbes du potager,
Pommes natures ou Pommes frites
- Filets de perches meunière 39.-**
Servis avec une émulsion aux échalotes-vin blanc- beurre frais, herbes du potager, pommes natures ou
Pommes frites et salade verte
- Filets de féra & crevettes royales à la brésilienne 33.-**
Servis avec riz créole, coulis de langoustine parfumé au lait de coco, piments, coriandre frais et rondelles de citron vert

Au festin des petits et des grands



Le Lapin

- Le Lapin :** Jambon de campagne → Pommes frites maison 10.-
- Le Donald :** Ravioli au fromage blanc et parmesan → servi avec sauce tomate 12.-
- Le Cygne :** Filets de perches (100 gr), pommes frites maison 18.-
- Le Clown :** Salade verte – mini-entrecôte et pommes frites maison 22.-
+ 1 boule de glace à choix



La Palette des douceurs maison

Nos Desserts sont à commander en début de repas

- | | |
|--|------|
| Crème brûlée à la chicorée
Accompagnée de son petit décor maison | 14.- |
| Nougat glacé Maison
Accompagnée de ses fruits frais et copeaux de nougat de Begnins | 14.- |
| Tarte au citron et noisettes gratinée comme une île flottante
Et son petit décor de saison | 14.- |

Nos créations chaudes

Sont à commander impérativement en début de repas

- | | |
|---|------|
| Moelleux au chocolat (Chaud)
Servi avec sa boule de glace à la vanille bourbon et ces fruits en folies | 14.- |
| Tatin d'abricots infusés & amandes
Glace maison au romarin & petit décor maison | 14.- |
| Cocotte de fraises du pays & cerises noires aux pistaches vertes
Accompagnée de son sorbet fraise-basilic & petit décor de saison | 14.- |

