

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 Hivernale...



Pour l'Apéro

Assiette de viande séchée 120 gr	24.-
Garnie de cornichons, oignons, beurre portion	
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, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piments et citronnelle	
Salade de croustinettes de chavignole, lardons et chanterelles en pickles	18.90
Rampons, roquettes, fruits secs, tomates cherry et vinaigrette maison	1/2 Portions 13.50
Escalopes de foie gras de canard poêlées compotée de prunes maison	25.-
accompagné de fruits caramélisés à la fleur de sel & Brioche maison au safran	
Compression de foie gras de canard aux arômes d'hivers	19.50
Bouquet de salade de saison & chutney de fruits assortis & pain toast et beurre portion	
Os à moelle « Bateau » gratiné au beurre maître d'hôtel & confits d'échalotes	18.00
Saladine & vinaigrette aux truffes (Tuber Aestivum) & lichette de lard de Begnins tartine grillée	
Le traditionnel feuilleté aux champignons de l'Auberge	18.50
Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles	
Salade verte "Mélange de salades du marché"	8.-
Salade mêlée	12.-
Composée d'un joli mélange de salade de saison, vinaigrette maison	



Notre sélection de Pâte....

La classic : Tagliatelle Carbonara 24.80

Composée de pâtes fraîches, servie avec lardons, champignons de Paris, jambon, crème fraîche, Œuf et parmesan râpé.

La végétarienne : Tagliatelle al Verdura 25.80

Composée de pâtes fraîches, joli mélange de légumes poêlés à l'huile d'olive, champignons, tomates et son émulsion océanique, grano padano râpé.

La gourmande : Tagliatelle au foie gras de canard poêlé et magret fumé 31.-

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

Le Best Of gratiné : Ravioli Ricotta-Parmigiano gratinés aux morilles 33.-

Composé de délicieux ravioli frais, nappés d'une sauce aux morilles et parmesan

Les viandes



Filet de bœuf façon Landaise

Servi avec foie gras frais poêlé et son jus de veau à la truffe d'été (Tuber aestivum)

Garniture selon votre choix

Fr. 52.-

Secreto de porc Suisse laqué au soja, miel, gingembre et piments d'espelette 32.-

Surmonté de son joli foie gras de canard poêlé

Wok de légumes de saison & Pommes grenaille rôties au thym frais

Filet d'agneau gratiné avec son beurre aux herbes & chapelure 42.-

Accompagné de son jus réduit parfumé aux herbes du Maquis & garniture à choix

Magret de canette aux noix de pékans & abricots secs 35.-

Nappé de son jus corsé aux abricots secs & romarin

Carottes glacées et crémeuse & Pommes grenailles rôtie au Thym frais

Entrecôte de bœuf nature 200 gr 36.-

Filet de bœuf 200 gr 40.-

...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

... 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 assaisonnés selon votre désir normal- fort- très relevé à préciser lors de votre commande !

Accompagné de toasts briochés et beurre portion ...

Le Festival d'Ardoises à la coupe personnalisée

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

Entrecôte de bœuf	100 gr	12.30
Filet de bœuf	100 gr	14.90
Filet d'agneau	100 gr	13.80
Filet de canette	100 gr	11.60

...Pour les accompagner, nous vous proposons les ses sauces ci-dessous...

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

Accompagnement à choix en supplément :

- **Pommes frites fraîches maison** 6.-
- **Riz créole au beurre frais** 5.-
- **Tagliatelle 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**, **entrecôte de bœuf**, **magret de canette**

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 (CH) & Paraguay /- **Canard** (France)- **Porc** (CH) - **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 marines de l'Hivers...

- Curry « fait maison » de médaillons de lotte dans un esprit tropical. 34.-**
Accompagné de banane plantain façon créole et son pickees assaisonné de carottes, choux, persil & coriandre et son bol de riz coco aux piments doux
- Filets de féra meunière 29.-**
Servis avec une émulsion aux échalotes -vin blanc- beurre frais, herbes du potager, Pommes nature ou pommes frites
- Filets de perches meunière 39.-**
Servis avec une émulsion aux échalotes-vin blanc- beurre frais, herbes du potager, Pommes nature 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
- Noix de St-Jaques rôties au beurre mousseux aromatisée à la truffe & crumble de lard 42.00**
Crèmeux de panais, poêlée de romanesco & packchoy et crosne en pickles

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 + 1 boule de glace à choix 22.-



La Palette des douceurs maison

Nos Desserts sont à commander en début de repas

Crème brûlée à l'orange sauvage 12.00
Servie avec son petit décor maison

Tartelette au citron et meringue croustillante 14.00
Sur son sablé Breton à la fleur de sel, crème citron, sorbet citron et sa cristalline

Nos créations chaudes

Sont à commander impérativement en début de repas

Moelleux au chocolat chaud & coulis de mandarine 14.-
Délicatement coulant servi avec sa boule de glace assortie & décors de fruits frais

Gratin de clémentine aux agrumes 14.-
Glace vanille & Gourmandise Hivernale

Ananas caramélisé & flambé au rhum des Antilles 14.-
Pignons torréfié, miel, cannelle, clou de girofle, accompagné de sa glace maison noix de coco

