

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 & brunoise de concombre et tomate aux saveurs du soleil.** 15.-
Accompagné de sa brochette de perles de melon de cavaillon & lard de Begnins, oignons rouges,
croûtons de pain, piment d'Espelette, relevé au vinaigre de xérès
- Crostini de Mozzarella, sur son tartare de tomates colorées au basilic** 14.-
Pesto maison de roquette, huile d'olive aromatisée de tomate séchée et crispy d'oignons
- Pressé de foie gras de canard aux fruits exotiques et coco** 19.50.-
Bouquet de salade de saison, chutney de fruits assortis & pain Toast et beurre portions
- Foie gras de canard poêlé aux abricots rôtis au thym & balsamique** 25.-
Compotée d'abricots rôtis, copeaux de noix de coco et roquette fraîche
- Assiette de viande séchée 100 gr** 24.-
Garnie de cornichons, oignons, beurre portion
- Brochette de crevettes royales & noix de Saint-Jacques** 17.50.-
Guacamole d'avocat, coulis de piquillos & jeunes pousses de mesclun, émulsion aux saveurs d'été
- 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, Grana Padano râpé

Nos Suggestion de l'été....

- Salade de bœuf façon Tagliata et son foie gras poêlé** **34.-**
Lit de mesclun, tomate cherry confites, pickles, pavé de bœuf mariné au soja, gingembre, coriandre fraîche, snacké minute et tranché finement et son escalope de foie gras poêlé et jus de viande
- Salade Gourmande & Rafraîchissante aux arômes d'été** **29.80.-**
Mesclun (jeunes pousses), Melon, pastèque, brochette de crevettes royales décortiquées & ananas rôti, jambon cru, magret de canard fumé, vinaigrette aux grés de nos envies du moment
- Carpaccio de bœuf aux cèpes poêlés & roquette et parmesan** **26.-**
Fines tranches de bœuf, cèpes poêlés à l'huile d'olives, échalotes, copeaux de Grana Padano, pousses de roquette croquante.

... Votre Incontournable ... Coup de ♡

Tartare Classique portion de 180 gr Fr. 34.-
Avec alcool, **Cognac**, **Calvados**, **Whisky**, **Vodka** Supplément Fr. 2.50

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

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

Les Viandes de l'été



180 gr

Filet de bœuf "Landais"

Servi avec foie gras frais poêlé et son jus aux truffes d'été « Tuber Aestivum »

Garniture selon votre choix

Fr. 52.-

Filet d'agneau aux tomates séchées –lardons- olives Taggiasche **39.-**
Jus de cuisson aromatisé au thym & ail

Magret de canette aux cerises noires et noix de coco râpée **35.-**
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...

Tartare de poisson aux saveurs estivales.

36.-

Selon l'arrivage du jour, couper au couteau, aromatisé de tomate, olives, capres, parmesan, basilic, accompagné de pommes frites maison, et son bouquet de saladine et sa vinaigrette maison aux framboises.

Couscous de la mer aux saveurs de Marrakech

42.-

Joli mélange de poissons, crevettes décortiquée et noix de Saint-Jacques poêlée, aromatisée d'un délicieux bouillon parfumé au ras el hanout, coulis de homard, coriandre, piments, pois chiches, raisins de Corinthe et quelques légumes d'été à la menthe fraîche

Semoule de blé à la vapeur

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 du lac Léman & 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 vanille des îles** 12.-
Accompagnée de son petit décor maison
- Nougat glacé Maison** 14.-
Coulis de fruits exotiques, et son tartare de fruits assorti
- Pavlova à la crème diplomate faite maison et fruits rouges frais** 14.-
Servi avec glace vanille, chantilly et coulis de fruits assorti & petit décor de saison

Nos créations chaudes

Sont à commander impérativement en début de repas

- Moelleux au chocolat (Chaud)** 14.-
Servi avec sa boule de glace à la vanille bourbon et ces fruits en folies
- Crumble Minute aux abricots, Glace maison au praliné** 14.-
Accompagné de son joli décor de fruits

