



### Menu Découverte

- L'œuf parfait / champignons / mascarpone truffé#■  
 ...  
 Asperges blanches / sabayon à l'ail d'ours  
 blinis de pois chiche / saucisson vaudois  
 ...  
 Cassolette de la mer gratinée à la charentaise  
 seiche / moules / crevettes■  
 (supplément 17 chf)  
 ...  
 Veau fumé de sapin / jus à la raisinée■  
 roesti / légumes  
 ...  
 Cannelé au chocolat / caramel  
 glace rhum-raisins

**79 chf**

### Les entrées

- Mesclun / betterave / chèvre frais / noix toastées#■ 9 chf  
 Velouté glacé de tomates / nem de mozzarella  
 vinaigrette au soja / sésame grillé# 12 chf  
 Artichauts cuits en barigoule / jambon cru / roquette#○ 13 chf  
 Vol-au-vent / champignons / mascarpone truffé# 17 chf  
 Asperges blanches / sabayon à l'ail d'ours  
 blinis de pois chiche / saucisson vaudois en carpaccio■ 19 chf  
 Cassolette de la mer gratinée à la charentaise....  
 Moules sur une coquille / cubes de seiche / crevettes 22 chf

### Les plats Brasserie

- Filet de daurade braisé au fenouil / pesto au chorizo■ 32 chf  
 Moussaka d'agneau grecque / féta / aubergine / olives vertes 29 chf  
 Cassolette de la mer gratinée à la charentaise....  
 Moules sur une coquille / cubes de seiche / crevettes 34 chf  
 Entrecôte de bœuf au grill / légumes en cocotte■  
 café de Paris ou sauce morilles 150g / 37 chf 250g / 49 chf  
 Filets de perche meunière / légumes en cocotte  
 sauce tartare ou sauce du chef■ 150g / 27 chf 250g / 38 chf

#### Accompagnement au choix : pâtes fraîches / riz blanc / pommes écrasées

- Cassoulet toulousain / canard confit / lard grillé○ 31 chf  
 Mexican beef burger / avocat / cheddar / sauce salsa / frites 27 chf  
 Agnolotti farcis à la burrata / tomate confite / roquette# 22 chf  
 Veau fumé de sapin / roesti / légumes / jus à la raisinée■ 51 chf  
 Tartare de bœuf du moment / frites / salade / toast / beurre 32 chf

### Les desserts

- Assortiment de fromages / chutney de fruits■ 7/14 chf  
 Pavlova aux fruits rouges / ganache chocolat blanc■ 12 chf  
 L'île de Ré flottante / caramel fleur de sel / citron râpé■ 8 chf  
 Cannelés au chocolat / caramel / glace rhum-raisins 13 chf  
 Moelleux au chocolat / coulis de mangue / sorbet fraise■ 15 chf  
 Boule de glace ou sorbet « Folies de mamie »  
 et « Vincent Kuonen à Crissier » 5 chf  
 Sorbet arrosé du chef... 9 chf

# Végétarien ■ Sans gluten ○ Sans produits laitiers - TVA 8.1% / 2.6% à l'emporter comprise

Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Provenance des viandes et poissons : bœuf, veau, agneau et porc : Suisse / canard : France / perches : Estonie / daurade et soupe de poissons : Méditerranée