



## Chère cliente, cher client

Depuis plus de 70 ans nous nous faisons un point d'honneur de vous proposer des mets de sélection, réalisés avec soins dès l'instant de leur commande. Tous nos plats sont cuisinés sur place à base de produits frais du terroir, de saison et de préférence livrés par des producteurs de la région. Raison pourquoi il se peut qu'un produit nous manque.

En période de forte et soudaine affluence un temps d'attente est possible.

Nous refusons à sacrifier le respect que nous vous devons :

**La qualité d'un instant gastronomique !**

Merci pour votre compréhension et votre patience !!! ☺))



### Label Fait Maison

Membre depuis septembre 2017

Les mets proposés sur cette carte et 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 CH.

### Allergies et intolérances alimentaires

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances



## Menu « l'étoile »

Ce menu est uniquement servi pour l'ensemble de la table

### L'ardoise des mises en bouche

ooooo

**Le Tartare de bar** aux pignons, grenades et coriandre

ooooo

**Le Pot-au-feu de chevreuil du Pays** à la citronnelle  
Légumes d'hiver, foie gras et truffes du Chablais

ooooo

**Le Filet de bœuf** des pâturages du Pays  
Poêlée de champignons au lard de Colonata  
Sauce au Cabernet  
Pommes Darphin et légumes de Noville

ooooo

### Le Fromages du Pays

ooooo

**Le Sorbet maison** Clémentines  
Grande liqueur Impériale Napoléon  
Macarons coco

ou

**Le Parfait glacé aux coings du coin au coings**  
Coulis de fruits rouges et toupie au chocolat noir

ou

**Le Pressé de pommes comme une tatin**  
Crème double de La Gruyère et glace au caramel beurre salé

ooooo

o

Menu complet Fr. 108.-  
Menu sans fromage Fr. 98.-



## Les Entrées

<b>Petit bol de salades</b> mélangées	8.-
<b>Bouquet de salades</b> et de légumes de saison aux graines torréfiées, croustillant de Grana Padano, Vinaigrette à l'huile d'olives	14.-
<b>Tartare de bar</b> aux pignons. grenades et coriandre Saladines et baguettes grillées	30.-
☆ <b>Terrine maison</b> de campagne au foie gras, pistaches et tomates confites Saladine, confiture de figes, brioche au safran bio	26.-
<b>6 Huitres</b> de St. Vaast no 2	25.-
<b>Pot-au-feu de chevreuil</b> du Pays à la citronnelle Légumes d'hiver, foie gras et truffes du Chablais	30.-
<b>Désossée de cuisses de grenouilles</b> en persillade Petits légumes, lard de Colonata et pleurotes de Panicaut	30.-
☆ nos incontournables plats « signature » ;-)	

### Provenances des viandes et du poisson

Gibier ; Suisse et Europe

Viande : Suisse

Volaille : France et Suisse

Poissons d'eau douce : Léman, Lacs suisses, pisciculture

Poissons de Mer : différentes origines – merci de vous adresser au service

TVA 7.7% incluse dans tous les prix

Sous réserve de modifications



## Les plats principaux

✧ <b>Filets de perches</b> du Lac Léman meunière, sauce tartare Cassolette de légumes et pommes grenailles confites	42.-
<b>Filet de bar</b> à la plancha Fricassée de légumes à la méditerranéennes Pommes grenailles rôties aux herbettes	48.-
<b>Suprême de poularde du Pays</b> labellisée (Ribelmaïs) Morilles à la crème Pommes mousseline	46.-
<b>Carré de veau</b> du Pays rassis Sauce aux appétits Polenta D'Ici crémeuse et gratinée au Pecorino parfumé aux truffes	50.-
✧ <b>Filet de bœuf</b> des pâturages du Pays Poêlée de champignons au lard de Colonata Sauce au Cabernet Pommes Darphin et légumes de Noville	55.-



## Les Douceurs « maison »

Beau choix de <b>fromages du Pays</b>	16.-
<b>Parfait glacé aux coings</b> du coin au coings Coulis de petits fruits rouges Toupie au chocolat et tuile pavot-sésame	16.-
<b>Carré fondant aux marrons</b> et chocolat blanc Dulcey Sorbet aux poires Williams	16.-
<b>Pressée de pommes</b> comme une tatin Crème double de La Gruyère glace au caramel beurre salé	16.-
<b>Crème brûlée</b> aux fruits exotiques, tuile au grué de cacao	12.-
✳ <b>Café glacé « le Véritable »</b> aux pépites de chocolat Tuile au pavot-sésame	16.-
<b>Sorbet maison</b> Clémentines Grande liqueur Impériale Napoléon Macarons coco	12.-

### N'oubliez pas !!!

A midi tous les mercredis, jeudis, vendredis et samedis :  
Notre **Menu du Marché** à Fr. 55.- à 60.-

Le soir **Menu du Chef** à environ Fr. 75.-  
Le dimanche midi : **Menu du Dimanche** à environ Fr. 75.-