



## 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 de 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.

### Plats végétariens

C'est avec plaisir que nous pouvons vous proposer un choix de plats ou de menus végétariens.



## Les Entrées

	<b>Salades et légumes croquants</b> mélangés Graines torréfiées, vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge	14.-
	<b>Salade d'artichauts violets et de légumes</b> – râpés crus Citron bio et huile d'olives du Latium Copeaux et croustillant de Grana Padano	24.-
	<b>Rillettes</b> de brochet du Léman légèrement fumées Pulpe de concombre, glace moutarde et condiments Baguette grillée	26.-
	<b>Carpaccio de loup de mer</b> à l'huile d'olives bio de Sardaigne Radis-zestes de citron vert-menthe-grenade Focaccia	30.-
☆	<b>Terrine maison</b> de sanglier de Noville Noisettes-pistaches-ruits secs, foie gras Saladine – chutney de mangues Brioche au safran bio	28.-
	<b>Burrata Pugliese</b> – toute en fraîcheur Emulsion melon et litchi Tartine de jambon grand crû San Daniele	25.-
☆	<b>Soupe de poissons et de crustacés</b> à l'italienne façon Minestrone Pesto basilic-rucola, pain grillé ail et tomates	22.-
☆	nos incontournables plats de «l'étoile» ;-)	

TVA 7.7% incluse dans tous les prix  
Sous réserve de modifications



## Les Plats Principaux

- ✧ **Perches du Lac Léman** meunière, sauce tartare 44.-  
Pommes grenailles confites et cassolette de légumes
- Loup de mer des Canaries** –à la plancha 52.-  
Minis-fenouils et petits artichauts grillés  
Vinaigrette provençale et pignons torréfiés  
Pommes de terre grenailles
- Risotto Carnaroli** crémeux - chanterelles 35.-  
Légumes de La Plaine
- L'agneau de Romandie** le carré rôti au four au thym (dès 2 pers.) 52.-  
Polenta de Cuarnens gratinée  
Légumes de printemps
- ✧ **L'épaule de veau du Pays** en sauté printanière 42.-  
mijotée à basse température  
Poêlée de shitaké au lard de Colonata  
Jeunes légumes et pommes nouvelles
- Carré de veau du Pays** juste poêlé 55.-  
Chanterelles et légumes de la Plaine  
Pommes nouvelles
- Bœuf des pâturages du Pays** – le filet 55.-  
Fine duxelles de champignons  
Pommes Darphin et légumes de Noville

### Provenances des viandes et du poisson

Viande : Suisse

Volaille : France et Suisse

Gibier ; Suisse et Europe

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

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



## Les Douceurs « maison »

Fromages du Pays	16.-
Nougat glacé – aux fraises Coulis pure fraises	16.-
Parfait glacé aux framboises – notre parfait glacé Coulis d'oranges amères	16.-
Chocolat « noir et blanc » – le carré fondant, fruits de la passion Shot aux fraises et sorbet	16.-
Chocolat noir Maracaïbo - le moelleux Sorbet maison	16.-
Crème brûlée aux fruits du soleil, tuile au gruë de cacao	14.-
☆ Café glacé de « l'étoile » - le nôtre Glace maison mocca aux pépites de chocolat Emulsion crème double à la liqueur de kalhua Tuile au pavot-sésame	16.-
Sorbet maison aux framboises Petit shot Langue de chat au chocolat	12.-

**N'oubliez pas !!!**

Dès 2 personnes

A midi tous les jeudis, vendredis et samedis :

**Menu du Marché** de 60.- à Fr. 62.-

Le soir et dimanche midi **Menu du Chef** de Fr. 75.- à 85.-

**Menu du Dimanche soir** à environ Fr. 65.-