



Apéritifs et Cocktails

(servis en dehors des heures de repas)

Forfait boissons à fr. 13.-

(boissons à discrétion pendant 1 heure)

Chasselas de Lavaux, Nicolas Pittet et Pierre-Alain Dutoit

Gamay de Lavaux, P.-A. Dutoit

Jus de pomme fermier, jus d'orange, eau minérale

Accompagné de flûtes au beurre

--

Forfait boissons à fr. 16.-

(boissons à discrétion pendant 1 heure)

Abbaye de Mont, chasselas de Mont-sur-Rolle, Ville de Lausanne

Réserve de Cour, Pinot noir de Villette, Bât et Philippe Bujard

Idem ci-dessus

Toutes les boissons et les vins disponibles à l'auberge peuvent être servis aux prix de la carte. Si vous souhaitez un cru particulier hors carte nous sommes en mesure d'obtenir un grand choix de vins sur commande préalable.

--

Forfait nourriture à fr. 12.-

Saucisson vaudois cuit (servi froid)

Lard sec aux herbes, jambon de campagne

Pâté de campagne

Fromage de l'alpage des Amburnex, tomme vaudoise

Toast au beurre d'herbes sauvages (en saison)

Choix de pains de campagne

--

Forfait nourriture à fr. 18.-

Saucisson vaudois aux pistaches et aux morilles

Boutefas ou saucisson cuit (servi froid)

Lard rôti à l'ancienne, Pâté de campagne

Fromage de l'alpage des Amburnex

Toast au beurre d'herbes sauvages (en saison)

Tarte aux oignons et cumin

Choix de pains de campagne

--

Forfait nourriture à fr. 24.-

Mini-papet vaudois et saucisse aux choux

Mini-soupe des brigands

Mini-croûte au fromage

Mini-salade de lentilles au saucisson

Croûton de pain complet et terrine de campagne

Fromage de l'alpage des Amburnex

Choix de pains de campagne





Repas estivaux 2010

(dès 10 personnes, de juillet à septembre)

Menus campagnards

1

Salades et crudités estivales aux noisettes et croûtons

*

Jambon à l'os cuit au foin

Gratin de pommes de terre à la crème et légumes frais de saison

*

Fromage de l'alpage des Amburnex

*

Tarte à la raisinée

Sans fromage fr. 37.-, avec fromage fr. 43.-

--

2

Salade de lentilles et saucisson vaudois

*

Emincé de poulet à l'absinthe

Pommes meule de foin et légumes frais de saison

*

Fromage de l'alpage des Amburnex

*

Salade de fruits frais de saison

Sans fromage fr. 39.50, avec fromage fr. 45.50

--

3

Salade de saison au fromage de chèvre chaud, miel et graines de courge

*

Assiette vaudoise de dégustation (saucisse à rôtir, atriaux, saucisson vaudois)

Papet vaudois (en saison)

*

Fromage de l'alpage des Amburnex

*

Glace vanille à la raisinée

Sans fromage fr. 46.50, avec fromage fr. 52.50

--

Menus du terroir

1

Assiette de viandes froides et charcuteries

(terrines, jambon, saucisson, lard sec)

*

Fondue au fromage

(moitié alpage des Amburnex, moitié vacherin fribourgeois)

*

Cerises au kirsch ou raisins à la lie ou sorbet aux fruits

Fr. 39.- avec viande séchée en entrée, fr. 41.-





2

Terrine de campagne de saison (choix sur demande)

*

Magret de canard au miel du Jorat

Riz rouge de Camargue et légumes frais de saison

*

Fromage de l'alpage des Amburnex

*

Tarte aux fruits de saison

Sans fromage fr. 44.-, avec fromage fr. 50.-

--

3

Soupe aux orties ou soupe des brigands du Jorat

*

Suprême de poulet fermier de la Gruyère, sauce de saison (nous consulter)

Riz rouge de Camargue et légumes frais de saison

*

Fromage de l'alpage des Amburnex

*

Coupe glacée aux fruits frais

Sans fromage fr. 49.50, avec fromage fr. 55.50

--

Menus découverte

1

Tartare de féra fumée du Léman à la ciboulette et huile de noix

*

Filet de bœuf rôti à la raisinée

Gratin de pommes de terre à la crème et légumes frais de saison

*

Fromage de l'alpage des Amburnex

*

Assiette de desserts du Chalet-des-Enfants

Sans fromage fr. 59.-, avec fromage fr. 65.-

--

2

Soupe de poissons du Léman

*

Carré de veau rôti au verjus

Tagliatelle et légumes frais de saison

*

Fromage de l'alpage des Amburnex

*

Glace vanille à la raisinée

Sans fromage fr. 63.-, avec fromage fr. 69.-

Ces menus sont des suggestions, nous pouvons les adapter à vos souhaits particuliers. Vous pouvez également composer votre menu à partir de certains plats de la carte. Dans le cadre des ces offres le menu devra être commandé 5 jours à l'avance et le nombre de personnes définitif devra être confirmé 48 heures avant la manifestation.

