

## Entrées froides et chaudes (uniquement servis en entrée / only served as a starter)

<b>Salade de magret de canard fumé</b>		14.50
<i>Cold smoked duck filet on salad</i>		
<b>Salade de chèvre chaud</b>		15.50
<i>Warm goat cheese salad</i>		
<b>Salade du Grütli</b>		16.50
<i>avec lardons, champignons de Paris, cubes de Gruyère, croûtons, noix et œuf dur</i>		
<i>Grütli salad with bacon, mushrooms, cheese, crispy bread, nuts and hard boiled egg</i>		
<b>Assiette de viande séchée (bœuf)</b>	petite/normale	19.50/31.50
<i>avec cornichons, oignons et pain</i>		
<i>Air-dried beef with pickles, onions and bread</i>		
<b>Escargots du Mont d'Or sauvages 100% naturel</b>	6/12 pièces	13.- /26.-
<i>A la mode bourguignonne : persil, ail, beurre, échalote, sel et épices / Burgundy style snails</i>		

## Mets au fromage

<b>Fondue moitié-moitié du Grütli</b> (Gruyère et Vacherin Fribourgeois)	30.50
<i>avec pain, pommes de terre, cornichons et oignons</i>	
<i>Cheese fondue half and half with bread, potatoes, pickles and onions</i>	
<b>Fondue à la tomate</b> (minimum 2 portions)	32.50
<i>avec pain, pommes de terre, cornichons et oignons</i>	
<i>Tomato cheese fondue with bread, potatoes, pickles and onions</i>	

## Le coin enfant

<b>Jambon artisanal</b> , frites, légume / <i>Artisanal ham, fries, vegetable</i>	14.50
<b>Saucisse à rôtir de porc</b> artisanale, frites, légume / <i>Roast pork sausage, fries, vegetable</i>	17.50
<b>Escalope de veau viennoise</b> , frites, légume / <i>Wienerschnitzel, fries, vegetable</i>	25.50

## Poisson

**Filets de Perches meunière du Lac Léman** (selon arrivage) 43.-  
*Filets de poissons frais dorés au beurre avec sauce tartare*  
*Perch fillets (Geneva lake), fresh fish browned in butter, served with tartare sauce*

## Mets de Brasserie

**Caille au madère** (selon arrivage) 28.50  
*Caille désossée grillée avec sauce au madère*  
*Deboned quail with Madeira sauce*

**Saucisse aux choux et papet vaudois** 29.50  
*Saucisse de porc aux choux servie avec un mélange de poireaux et de pommes de terre, accompagnée d'une salade verte*  
*Pork and cabbage sausage, served with leek and potatoes and a green salad*

**Tête de veau** 30.-  
*Petits morceaux de veau (tête et jarret) cuits, rondelles d'oignon, sauce vinaigrette froide*  
*Small pieces of calf's head and cold vinaigrette sauce*

**Saucisse à rôtir** 30.50  
*Saucisse de porc artisanale de la boucherie Grandjean, sauce madère*  
*Roast pork sausage with Madeira sauce*

**Saucisse à rôtir de cerf** 34.-  
*Saucisse artisanale des Grisons (chasse du beau-frère)*  
*avec sauce au madère, confiture aux airelles*  
*Deer sausage from the Grisons with Madeira sauce, cranberry jam*

**Foie de veau grillé** (selon arrivage) 34.-  
*Tranche de foie de veau grillée à la plancha avec herbes de Provence*  
*Grilled calf's liver with herbs*

## Les viandes

<b>Filet de poulet fermier (CH)</b>	35.-
<i>Viande blanche grillée avec une sauce moutarde à l'ancienne</i> <i>Grilled free-range chicken filet with mustard sauce</i>	
<b>Emincé de veau à la zurichoise</b>	42.50
<i>Tendres petits morceaux de veau dans une sauce à la crème et champignons de Paris</i> <i>Thin slices of veal in mushroom and cream sauce</i>	
<b>Escalope de veau viennoise</b>	42.50
<i>Fine tranche de veau panée et frite dans l'huile d'arachide</i> <i>Wienerschnitzel (breaded veal - fried in peanut oil)</i>	
<b>Escalope de veau cordon bleu</b>	45.50
<i>Fine tranche de veau avec jambon artisanal et fromage, panée et frite dans l'huile d'arachide</i> <i>Breaded veal with artisanal ham and cheese, fried in peanut oil</i>	
<b>Souris d'agneau braisée</b>	43.-
<i>Chair moelleuse du gigot servie en sauce</i> <i>Lamb shank served in sauce</i>	
<b>Filet de bœuf</b>	49.50
<i>Tendre filet de bœuf suisse (cœur du filet) grillé à la plancha avec beurre Café de Paris maison</i> <i>Grilled Swiss beef filet with Café de Paris (homemade herbs butter)</i>	
<b>Fondue bourguignonne</b>	49.50/pp
<i>(dès 2 personnes et sur réservation uniquement/only upon request, min. 2 pax)</i> <i>220gr de filet de bœuf cru coupé en cubes, à faire cuire par vos soins dans un caquelon</i> <i>d'huile d'arachides, servis avec sauces mayonnaise fait maison (curry, ail, tartare et cocktail)</i> <i>Meat fondue (hot peanut oil) 220gr beef filet cut and served with homemade mayonnaise sauces</i>	

## Les garnitures à choix

Pommes frites maison ou pommes sautées au beurre et persil ou riz blanc et légumes  
Homemade French fries, sauteed potatoes with butter and parsley or rice and vegetables  
Pour chaque plat, une salade verte avec sauce maison vous est offerte en entrée.

## Et pour continuer...

Assortiment de **fromages** sur assiette 15.50  
*Assortiment de différents fromages de lait de vache, de chèvre ou de brebis / Cheese plate*

## Les desserts

**Mousse au chocolat** noir maison 12.50  
*Homemade dark chocolate mousse*

**Raisins à la lie** maison avec sa glace artisanale à la lie de Lavaux 12.-  
*Homemade grapes marinated in brandy with ice cream*


**Griottines** au Kirsch 13.-  
*Cherries with kirsch*

**Tarte Tatin** avec sa glace artisanale caramel beurre salé 12.50  
*Hot apple pie with salty caramel ice cream*

**Meringues et crème double** de la Gruyère 13.-  
*Meringue with double cream*

**Café glacé** 12.-  
*Deux boules de glace café artisanale arrosées d'un espresso avec crème fouettée, poudre de cacao et grains de café*  
*Coffee ice cream with a shot of espresso and whipped cream*

**Sorbet arrosé** 13.-  
*Deux boules de sorbet artisanal, arrosées d'eau-de-vie / Sorbet with liquor*  
*Valaisan (abricot du valais) - Poire Williams - Colonel (citron- vodka)*

Nos **glaces artisanales Veneta** Artisanal ice cream  (2boules) 9.20

Sorbet: abricot du Valais, citron, framboise, poire

Glace: absinthe, café, caramel beurre salé, chocolat, Earl Grey, lie de Lavaux, marron, pistache, stracciatella, vanille, *chocolat au lait de soja (sans gluten sans lactose)*

Supplément crème fouettée ou sauce chocolat 2.-

## Et pour bien terminer...

**Irish coffee**, Whisky irlandais (Jameson) avec espresso et crème fouettée 17.-  
*Whisky with coffee and whipped cream*

Abricotine Morand AOC Valais / 40% Vol. / 2cl / 12.-

Williamine Morand AOP Valais / 43% Vol. / 2cl / 9.50

Grappa Balze d'Istrice artisanale millésimé / 42% Vol. / 2cl / 10.50

Vieille Prune liqueur supérieure Morin V.S.O.P / 41% Vol. / 2cl / 9.60

N'hésitez pas à demander notre carte complète des digestifs.

Le service est compris et la TVA 7,7% incluse.