

La carte Hivernale #1

LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

Rilette de poisson et pain grillé (selon arrivage)	14.-
Saucisson de cochon suisse au poivre de Kampot	15.-
Lard grillé de chez Philou à Begnins	16.-
Tomme vaudoise de la Venoge	9.-
La Combinée (Tomme, lard grillé et saucisson de cochon)	27.-

LES INTRODUCTIONS, VOIR PLUS ...

	Entrée	Plat
Saladier de mesclun et crudités	 8.50	
Salade hivernale , baby-malakofs, magret de canard fumé, pickles de chanterelles, courges et noix rôties	 21.-	33.-
Bisque crémeuse et queues d'écrevisses , croûtons à l'ail	19.-	
Œuf parfait , champignons bio suisse et purée de panais	 17.-	
Fois-gras et pain brioché maisons , chutney au figes	24.-	
Carpaccio de Saint-Jacques , agrumes et huile d'aneth	22.-	
Os à moelle aux fines herbes , salade de mesclun et pain grillé - <i>demi ou entier</i>	17.-	25.-
Portion de frites fraîches	 6.-	

LES INCONTOURNABLES

Filets de perches du Lac Léman (~180gr), beurre blanc citronné ou sauce tartare, frites fraîches et salade	 49.-
Entrecôte parisienne « Kikli » selon Ginette (~220gr), cornettes vaudoises et légumes de saison	 49.-
➤ Nature	38.-
➤ Beurre de l'auberge	43.-
➤ Sauce morilles	47.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

LES PLATS D'HIVER, 1^{ER} CHAPITRE

Risotto à la courge , champignons bio suisses, copeaux de parmesan et roquette	 	28.-
Burger pull-pork , effiloché de porc, sauce du chef, salade iceberg, oignons « crispy » et frites fraîches		26.-
Cailles désossées , farce fine aux morilles, sauce morilles, tagliatelles fraîches et légumes de saison		49.-
Pavé de saumon mi-cuit « Swiss Lachs » des Grisons , beurre blanc aux herbes et œufs de saumon, risotto et pousses d'épinards		43.-

LES CONCLUSIONS

Crème brûlée selon inspiration		11.-
Moelleux au chocolat noir , glace vanille et coulis de fruits rouges		16.-
Ile flottante , crème anglaise, caramel et amandes effilées		14.-
Tarte Tatin et boule de glace vanille		13.-
Sorbets ou glaces de notre artisan « Histoire de glaces » à Rolle		4.80 /boule
➤ Sorbets : Chocolat fondant, passion, Poire		
➤ Glaces : Vanille de Madagascar, café, pistache, noisette du Piémont		
• Supplément crème fouettée		2.-
Sorbet poire « arrosé »		11.-
Assortiment de 3 Gruyères d'alpage , chutney de figues		12.-
Les 3 avec un verre de vieux chasselas (selon cave du moment)		22.-



Végétarien



« Petits gourmands » jusqu'à 10 ans

ALLERGIES NOUS SOMMES A L'ECOUTE : Nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

Tous les mercredis soir

(Sur réservation uniquement)

Cuisses de grenouilles à la provençale

(ail et fines herbes), env. 400 gr

Servies avec du riz ou des frites fraîches et un bol de
salade



CHF 41.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

La Fondue Montoise

(dès 2 personnes)

Onglet de bœuf (220 gr)

A cuire dans un bouillon maison

Servi avec frites fraîches et

4 sauces « maisonnières »

(Aux herbes, curry, à l'ail et « inferno »)



CHF 43.-/personne

Supplément viande : CHF 17.-/110 gr

Supplément frites fraîches : 4.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE