

# La carte automnale

## NOS PLANCHETTES APÉRO

|  |      |
|--|------|
| <b>Saucisson artisanal suisse au poivre de kampf</b> | 15.- |
| <b>Pâté vaudois</b>                                  | 9.-  |
| <b>Lard grillé</b> de chez « Philou » à Begnins      | 14.- |
| <b>La Combinée</b> (tomme, lard et pâté vaudois)     | 26.- |

## LES INTRODUCTIONS DE SAISON

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| <b>Saladier de mesclun et crudités</b>   |  | 8.-       |
| <b>Capuccino de courges</b> , chanterelles, éclats de noisettes et croûtons à l'ail - entrée ou plat                           |  | 14.- 23.- |
| <b>Feuilleté de champignons bio suisse et courges rôties</b>   |  | 18.-      |
| <b>Terrine de gibier artisanal</b> , salade de mesclun, pain grillé et confiture d'airelles                                    |   | 19.-      |
| <b>Carpaccio de cerf</b> , marinade aux airelles, poires fraîches, copeaux de parmesan - entrée ou plat                        |   | 23.- 36.- |
| <b>Salade automnale</b> , baby Malakofs, pickles de chanterelles, jambon de cerf, figues et graines de courge - entrée ou plat |   | 21.- 33.- |
| <b>Os à moelle aux fines herbes</b> , salade de mesclun et pain grillé - demi ou entier  |   | 17.- 25.- |

## NOS INCONTOURNABLES

|  |   |      |
|--|---|------|
| <b>Filets de perches du Lac Léman</b> (~180gr), beurre blanc citronné ou sauce tartare, frites fraîches et salade  |  | 48.- |
| <b>Entrecôte parisienne « Kikli » selon Ginette</b> (~220gr), sauce champignons, cornettes vaudoises et légumes de saison  |  | 39.- |
| <b>Fondue « Montoise » (dès 2 pers.)</b> : Onglet de Bœuf (220 gr) à cuire dans un bouillon vigneron maison, servit avec frites fraîches et 4 sauces « maisonnaise » |   | 43.- |
| <b>Supplément de bœuf</b> (110 gr)   |   | 16.- |
| • <b>Supplément Frites fraîches</b>  |   | 4.-  |



ROBERT BUCHET  
AU CŒUR DE LA CÔTE

## UN CHASSEUR SACHANT CHASSER...

|   |   |                |
|---|---|----------------|
| <b>Risotto à la butternut</b> , champignons bio suisses et châtaignes, copeaux de parmesan et roquette                              |   | 29.-           |
| <b>Joues de sanglier fondantes</b> , garniture grand-mère, accompagnés de spätzlis maison   |   | 41.-           |
| <b>Hunter's Burger</b> , steak haché de gibier, sauce « Jimmy », choux rouges, oignons confits, raclette et frites fraîches         |   | 28.-           |
| <b>« Le Chasseur Bredouille »</b> , la garniture chasse servie avec une poêlée de champignons bio suisses                           |   | 29.-           |
| <b>Entrecôte de chevreuil et sa garniture chasse</b> , sauce grand veneur   |    | 48.-           |
| <b>Selle de chevreuil et sa garniture chasse en 2 services</b> , sauce grand veneur, <b>min 2 pers. Servie à midi jusqu'à 13h30</b> |   | 64.-<br>/pers. |
| • <b>Supplément spätzlis maisons</b>  |   | 6.-            |

**Garniture chasse** : spätzlis maisons, choux rouges, poire au vin rouge, purée de céleri, oignons grelots, marrons, choux de Bruxelles et airelles confites

## NOS CONCLUSIONS

|  |  |                |
|--|--|----------------|
| <b>Verrine automnale</b> , marrons, crème montée, meringues                            |  | 12.-           |
| <b>Moelleux au chocolat noir</b> , glace vanille et coulis de fruits rouges            |  | 16.-           |
| <b>Ananas rôtis et glace cannelle</b>  |  | 11.-           |
| <b>Iles flottantes</b> , crème anglaise, caramel et amandes effilées                   |  | 14.-           |
| <b>Tarte vaudoise</b> , crème et cannelle  |  | 11.-           |
| <b>Glaces/sorbets de chez « Histoire de glaces » à Rolle</b>                           |  | 4.50<br>/boule |
| <b>Sorbets</b> : Chocolat fondant, Figue, Poire, courge butternut et romarin du jardin |  |                |
| <b>Glaces</b> : Vanille de Madagascar, café, cannelle, noisette du Piémont             |  |                |
| <b>Supplément crème fouettée</b>   |  | 2.-            |
| <b>Assortiment de fromages suisses</b><br>3 ou 5 sélections de notre plateau           |  | 11.- 17.-      |



 **Végétarien**



**« Petits gourmands » jusqu'à 10 ans**



ROBERT BUCHET  
AU CŒUR DE LA CÔTE

# La Fondue « Diane »

(dès 2 personnes)



Viandes de cerf  
(220 gr)

Bouillon vigneron maison,  
Servi avec frites ou spätzlis et  
4 sauces « maisonnières » :  
Aux herbes, curry, à l'ail et « inferno »



CHF 45.-/personne

Supplément viande : CHF 17.-/110 gr  
Supplément spätzlis maisons : 6.-



ROBERT BUCHET  
AU CŒUR DE LA CÔTE

# Proposition de menu chasse



## Capuccino de courges

chanterelles, éclats de noisettes et croûtons à l'ail

\*\*\*\*\*

Entrecôte de chevreuil sauce grand veneur  
et sa garniture chasse

\*\*\*\*\*

Verrine automnale

CHF 69.-



ROBERT BUCHET  
AU CŒUR DE LA CÔTE