

La Fondue Montoise

(Dès 2 personnes)

Onglet de bœuf (220 gr)

A cuire dans un bouillon maison,

Servi avec frites fraîches et

4 sauces « maisonnaises »

(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

La carte Hivernale #2

LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

Rillettes de poisson et pain grillé (selon arrivage)	14.-
Saucisson de cochon suisse au poivre de Kampot	15.-
Lard grillé de chez Philou à Begnins	17.-
La Combinée (Gruyère, lard grillé et saucisson de cochon)	27.-

LES ENTRÉES, VOIRE PLUS ...

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Saladier de mesclun et crudités	🍃 8.50	
Salade de l'auberge , baby-malakofs, jambon cru, betteraves en 2 textures, pickles de pleurotes et noix rôties	🍃 21.-	33.-
Soupe à l'oignon gratinée au gruyère	15.-	
Œuf parfait , sur lit de lentilles beluga et crème de cresson	🍃 17.-	
Feuilleté d'escargots en persillade et fondue de poireaux	19.-	
Carpaccio de betteraves « cuites-crues » , crumble de parmesan et crème aux herbes	🍃 16.-	23.-
Os à moelle aux fines herbes , salade de mesclun et pain grillé - <i>demi ou entier</i>	18.-	25.-
Portion de frites fraîches	🍃 6.-	

🍃 **Végétarien** 🧑 **« Petits gourmands » jusqu'à 10 ans**

ALLERGIES NOUS SOMMES A L'ECOUTE : Nos collaborateurs vous informe qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

LES CLASSIQUES DE L'AUBERGE

	Prix du jour
Poissons du lac Léman (selon la pêche du jour) Frites fraîches ou riz venere, salade	
Filets de perches importés , Beurre blanc citronné ou sauce tartare, frites fraîches et salade	38.-
Entrecôte parisienne « Kikli » selon Ginette (~220gr), cornettes vaudoises et légumes de saison	39.-
➤ Nature	38.-
➤ Beurre de l'auberge	43.-
➤ Sauce morilles	47.-

LES PLATS D'HIVER

Risotto aux champignons bio suisses et panais , copeaux de parmesan et roquette	26.-
Burger pull-pork , effiloché de porc, sauce du chef, salade iceberg, oignons « crispy » et frites fraîches	27.-
« Parmentier » de cuisse de canard , purée de patates douces et son escalope de foie-gras poêlée	42.-
Dos de cabillaud Skrei sauvage , bisque crémeuse, riz venere et fenouils rôtis	38.-
« Souvenir de l'aubergiste »	Prix du jour
Une suggestion du moment d'un plat classique et gourmand	

PROVENANCES DES PRODUITS :

BŒUF, PORC, VOLAILLE : SUISSE

CANARD : FRANCE

POISSONS : LAC LÉMAN, NORVÈGE, ESTONIE OU IRLANDE

ESCARGOTS : FRANCE



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

LES DESSERTS ET FROMAGES

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.-
Crumble aux poires et glace vanille	13.-
Profiteroles vanille , sauce chocolat et amandes grillées	15.-
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 ou abricot « arrosé »	11.-
Assortiment de 3 Gruyères d'alpage , chutney de figues	14.-
Les 3, avec un verre de vieux chasselas (selon cave du moment)	26.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE