

La carte estivale #1

LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

Rillettes de poisson et pain grillé (selon arrivage)	14.-
Saucisson de cochon suisse artisanal au poivre de Kampot	14.-
Pâté vaudois de chez Philou	9.-
Lard grillé de chez Philou	15.-
La Combinée (fromage, pâté vaudois et rillettes de poisson)	26.-

LES INTRODUCTIONS ET PLUS...

	Entrée	Plat
Saladier de mesclun et crudités 	8.50	
Salade « baby Malakoffs » , pickles de chanterelles, jambon cru, tomates cerise et radis croquants	19.-	28.-
Œuf parfait aux champignons et petit-pois , croûtons aux herbes	15.-	
Poulpe en persillade sur sa foccacia maison toastée , pesto et coulis de poivrons - servi en plat avec du riz	23.-	38.-
Tartare de bœuf au couteau , accompagné de pain grillé - servi en plat avec des frites fraîches	19.-	36.-
Os à moelle aux fines herbes , salade de mesclun et pain grillé - Le demi ou l'entier	16.-	24.-
Portion de frites fraîches		6.-

FONDUE « AU CŒUR DE LA CÔTE » (DÈS 2 PERS.)

Bouillon vigneron maison, avec frites fraîches et 4 sauces « maisonnaise »

- **Onglet de bœuf** (220 gr) 42.-
supplément (110 gr) 16.-
- **Filet de poulet** (220 gr) 36.-
supplément (110 gr) 13.-

 **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

LES PLATS

Pâtes fraîches « Cortecce » :

- **Crevettes et crème safranée** 32.-
- **Basilic, tomates séchées et champignons** 26.-

Côte de cochon « grand cru » de l'Oberland bernois 46.-
(env. 400 gr), Jus corsé aux herbes, pommes grenailles et légumes printaniers

Jimmy's Burger*, steak 100% bœuf suisse, oignons rouges, salade, raclette, avec ou sans bacon et Frites fraîches 28.-

Entrecôte parisienne « Kikli » selon Ginette (env. 220gr), accompagnée de cornettes vaudoises et légumes de saison : 39.-

- **Beurre « maitre d'hôtel » maison** 45.-
- **Sauce aux morilles**

Filet de saumon mi-cuit d'élevage alpin aux Grisons, beurre blanc aux herbes, riz parfumé et légumes sautés 38.-

Filets de perche du Léman (selon arrivage) 47.-
Au beurre blanc citronné ou sauce tartare, accompagnés de frites fraîches et d'un saladier de mesclun

LES CONCLUSIONS

Coupe de fraises :

- **Nature** 9.-
- **Avec boule de glace vanille** 13.-

Moelleux au chocolat noir maison 15.-
Glace vanille et coulis de fruits rouges

Tarte vaudoise maison (crème et cannelle) 9.-

Crème brûlée maison 11.-

Sorbets et glaces : 4.50

- **Sorbets** : Chocolat fondant - Framboise - Fruit de la passion
- **Glaces** : Vanille de Madagascar - Pistache de Sicile - Café

Supplément crème fouettée 2.-

Assortiment de fromages vaudois

Sélection de 3 ou 5 fromages 11.- 17.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE