

La carte d'automne et la chasse

LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

Rillettes de poissons et pain grillé	14.-
Saucisson de cochon suisse au poivre de Kâmpôt	15.-
Lard grillé de Begnins	17.-
La Combinée (Salsiz de cerf, jambon de chevreuil, terrine de gibier et tomme vaudoise)	29.-

LES ENTRÉES, VOIRE PLUS ...

	Entrée	Plat
Salade verte	6.-	
Saladier de mesclun et crudités	8.50	
Salade automnale , salade de saison, billes de courge sautées, tranches fines de bolets, mousse au bleu de Pomy, lard sec aux herbes	18.-	27.-
Crème de courge , réduction de vinaigre balsamique, graines de courge torréfiées	15.-	
Feuilleté aux champignons bio suisse	18.-	
Terrine de gibier , bouquet de salade de saison, pickles maison, pain grillé	21.-	
Tartare de chevreuil au couteau , noisettes torréfiées, réduction de vinaigre balsamique, pain grillé et salade	22.-	38.-
➤ Servi en plat avec des frites fraîches		
Portion de frites fraîches	6.-	

 **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

Filet de Bar en croûte de raisins , sauce au chasselas de la Côte, purée de pdt douces, fenouils braisés, carottes sautées		38.-
Filets de perches , Beurre blanc citronné ou sauce tartare, frites fraîches, servi avec un bol de salade verte		38.-
Risotto aux bolets , billes de courges rôties et choux de Bruxelles sautés	 	25.-
➤ Version carnivore avec suprêmes de caille bardés au lard de Begnins en plus...		37.-
Entrecôte parisienne nature , pdt grenailles rôties et légumes de saison		39.-
➤ Sauce champignons bio suisse		44.-
➤ Sauce au Pinot Noir de la Côte		42.-
Joues de sanglier , braisées au Pinot noir de la Côte, polenta crémeuse à la tomme vaudoise et choux de Bruxelles sautés		34.-
Entrecôte de chevreuil et sa garniture chasse , sauce grand veneur		49.-
Selle de chevreuil et sa garniture chasse en 2 services , sauce grand veneur, min 2 pers. (hors passeport gourmand)		64.- /pers.
« Le Chasseur Bredouille » , la garniture chasse servie avec une poêlée de champignons bio suisses		29.-
Supplément spätzlis maison		6.-

La garniture chasse : spätzlis maison, purée de pdt douces, choux rouges braisés, poire au vin rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles et airelles confites

 **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 DESSERTS MAISON ET FROMAGES

Moelleux au chocolat noir , glace vanille et coulis de fruits rouges (fait minute donc un peu d'attente...)	16.-
Panna cotta courges et marrons	12.-
Chausson aux pommes, crème anglaise	11.-
Dessert aux fruits du moment	Selon proposition
Sorbets ou glaces de l'artisan « Histoire de glaces » à Rolle	5.40 /boule
➤ Sorbets : Chocolat fondant, poire Williams, coing ➤ Glaces : Vanille de Madagascar, café espresso, caramel beurre salé	
Supplément crème fouettée	2.-
Sorbet poire ou abricot « arrosé »	11.-
Assortiment de 3 Gruyères d'alpage , chutney de figues	15.-
Les 3 Gruyères avec un verre de vieux chasselas (selon cave du moment)	27.-

PROVENANCES DES PRODUITS :

BŒUF : SUISSE

CERF : AUTRICHE / SUISSE

CHEVREUI : AUTRICHE / EUROPE

SANGLIER : EUROPE

CAILLE : FRANCE

BAR : GRECE

PERCHE : ESTONIE OU SUISSE

PAIN : PRODUIT AVEC DES MATIÈRES PREMIÈRES SUISSE PAR LA BOULANGERIE CH. MORET À ROLLE



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

La Fondue « Diane »

(dès 2 personnes)



Viande de cerf
(220 gr)

A cuire dans un bouillon vigneron maison,
Servi avec frites ou spätzlis maison
4 sauces « maisonnaïses » :
Aux herbes, curry, à l'ail et « inferno »



CHF 46.-/personne

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



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

Proposition de menu chasse

(hors passeport gourmand)



Crème de Courge

Réduction de vinaigre balsamique, graines de courge torréfiées

Entrecôte de chevreuil sauce grand veneur
et sa garniture chasse

Chausson aux pommes
Crème anglaise

CHF 69.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE