

Le Casting de nos principaux Fournisseurs

Notre boucher « Philou » Philippe Granges à Begnins :

Bœuf suisse, os à moelle, lard grillé et pâté vaudois.

Gourmet Geflügel AG à Mörschwil (SG)

Volailles Alpstein nourries au maïs AOP de la région

David Francioli, notre pêcheur d'Allaman :

Filets de perche et poissons du lac.

Kevin Gay, fromagerie de Gimel:

Notre assortiment de fromages vaudois.

Nature Terroir, Raymond Pichon à Ursy :

Le beurre de la ferme et les cornettes au froment vaudois bio.

Roduit SA au Mont sur Lausanne :

Les fruits et légumes de saison, suivant les cycles de la nature et dans le respect du travail de la terre.

Boulangerie-pâtisserie Christophe Moret à Rolle :

Les pains, les buns des burgers et les fonds de tarte produites à Rolle avec des matières premières suisse.

Biscuits Agathe à Villeneuve :

Nos biscuits Swissness qui accompagnent vos cafés et thés.

L'artisan « Histoire de glaces » à Mont sur Rolle :

Glaces et Sorbets.

Café Cuendet à Crissier :

Un 100% Arabica torréfié en terre vaudoise.

Chill Tea Atelier à Lausanne :

Thés glacés, sélection de thés et infusions labelisés bio et durables.

Citrolle à Mont-sur-Rolle :

Notre sélection de liqueurs artisanales Bio organique

Origine des viandes & volaille: Suisse

Origines Poissons :

- Perches et Féra : Lac Léman et Suisse
- Poulpes : FAO 34/27 Atlantique centre /Nord-est

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



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

La carte estivale #2

LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

Tapenade (olives noires, anchois), pain grillé	9.-
Rillettes de poisson , 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 d'été , jambon cru, melon, concombre, pickles de chanterelles, tomates cerise, radis croquants et yogourt aux herbes	17.-	25.-
Gaspacho, féta et croûtons à l'ail	14.-	
Poulpe en persillade sur sa foccacia maison toastée , pesto et coulis de poivrons - <i>servi en plat avec du riz</i>	23.-	38.-
Tartare de bœuf au couteau , accompagné de pain grillé - <i>servi en plat avec des frites fraîches</i>	19.-	36.-
Carpaccio de tomates colorées & Burrata , roquette et huile de basilic	🍃 18.-	26.-
Féra suisse façon gravelax à la betterave , crème montée au citron vert et condiments	22.-	
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.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

LES PLATS

Pâtes fraîches « Cortecce » Stracciatella et tomates colorées, huile de basilic et roquette	 	26.-
Moules de bouchot marinière et frites fraîches AOP Baie du Mont St-Michel		28.-
Suprême de volaille Alpstein , sauce aux champignons, tagliatelles et légumes du marché		36.-
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), beurre « maître d'hôtel » maison, accompagnée de cornettes vaudoises et légumes de saison :		39.-
Filets de perche du Léman (selon arrivage) Au beurre blanc citronné ou sauce tartare, accompagnés de frites fraîches et d'un saladier de mesclun		48.-

LES CONCLUSIONS

Déclinaison de fruits de saison	Prix du marché
Moelleux au chocolat noir maison , glace vanille et coulis de fruits rouges	16.-
Cheesecake à la vanille & citron vert et son coulis de fruits rouges	14.-
Crème brûlée maison	11.-
Sorbets : Chocolat fondant, Abricot du Valais, Ananas/Basilic	4.50/boule
Glaces : Vanille de Madagascar, Stracciatella, Caramel beurre salé	
Supplément crème fouettée	2.-
Assortiment de fromages vaudois Sélection de 3 ou 5 fromages	11.- 17.-

 **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