

La carte d'automne et la chasse

LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

Rillettes de poissons et pain toasté	14.-
Lard grillé de Begnins	17.-
Jambon de chevreuil et gruyère	19.-

LES ENTRÉES

Salade verte		6.-
Saladier de mesclun et crudités		9.-
Crème de courge, marrons glacés, réduction de balsamique et graines de courge torréfiées		15.-
Oeuf parfait et champignons des bois sautés, croustillant de pdt, crème de gruyère		17.-
Gravelax de truite saumonée aux agrumes, sablé à la betterave, crème acidulée et rampon		22.-
Terrine de gibier, coulis de fruits rouges, pickles maison, pain grillé		18.-
Tartare de chevreuil, réduction au vin rouge, voile de pain croustillant		21.-
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

La carte d'automne et la chasse

LES PLATS

Filets de perche du Léman, servis avec un bol de salade verte et des frites fraîches (**hors passeport gourmand**)



49.-

- **Sauce beurre citronné**
ou
- **Nature, accompagné d'une sauce tartare**

Entrecôte parisienne, servie avec frites fraîches et légumes de saison



- **Nature**
- **Sauce aux champignons des bois**
- **Sauce beurre de l'auberge**

39.-

43.-

45.-

Blanquette de lieu jaune, riz blanc, courge rôtie et Pack Choi snackés



35.-

Filet de poulet en croûte d'herbes, sce au vin rouge, purée de patate douce et légumes de saison sautés



32.-

Risotto aux champignons des bois et escargots



35.-

Risotto aux champignons des bois, version végétarienne



27.-

 **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

La carte d'automne et la chasse

LA CHASSE

Selle de chevreuil en 2 services, sauce grand veneur, garniture chasse, dès 2 personnes 65.-
/pers.
(hors passeport gourmand)

Médallions de cerf, sauce poivrade, garniture chasse  43.-

Burger de gibier, Bacon, gruyère fondu, tomate, cornichons, salade, oignons caramélisés, maisonnaise au paprika 27.-

« Le Chasseur Bredouille », la garniture chasse servie avec une poêlée de champignons des bois  29.-

Supplément spätzlis maison 6.-

La garniture chasse :

Spätzlis maison, purée de patate douce, choux rouges braisés, poire au vin rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles, pommes 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

La carte d'automne et la chasse

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat noir, glace vanille et coulis de fruits rouges (fait minute donc un peu d'attente...) 16.-

Panna cotta à la courge, brisure de marrons glacés 12.-

Tarte Tatin aux pommes, crème anglaise 11.-

Coupe vermicelle de marrons, crème double, meringue 13.-

Raisins à la lie et glace vanille de Madagascar 14.-

Sorbets ou glaces de l'artisan « Histoire de glaces » à Rolle 5.60 /boule

Sorbets : Chocolat fondant, Poire Williams, Coing

Glaces : Vanille de Madagascar, café espresso, Noisettes du Piémont

Supplément crème fouettée 2.-

Sorbet poire ou abricot « arrosé » 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

PROVENANCES DES PRODUITS :

BŒUF, GIBIER, POULET, ESCARGOT : SUISSE

CHARCUTERIE : PORC : SUISSE/CHEVREUIL : PAYS BAS

CERF : AUTRICHE, ESPAGNE, EU

CHEVREUIL : AUTRICHE

SANGLIER : EUROPE

LIEU JAUNE : FAO 27 (ATLANTIQUE NORD-EST)

TRUITES : SUISSE

PERCHES : LAC LÉMAN, DAVID FRANCIOLI, ALLAMAN

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 « maisonnaises » :

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, marrons glacés,
Graines de courge torréfiées

Médallions de cerf

sauce poivrade et garniture chasse

Coupe de vermicelles de marrons

Crème double et meringue

CHF 63.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE