





La carte du Printemps

LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

Rilette de poissons et pain toasté	14.-
Lard grillé de Begnins	17.-
La Combinée Gruyère, lard grillé, viande séchée, jambon cru	27.-

LES ENTRÉES

Salade verte		6.-
Saladier de mesclun et crudités		9.-
Salade de saison , doucette, viande séchée, copeaux de parmesan, sauce vierge aux olives		18.-
Crème d'asperges , tagliatelles d'asperges et croûtons		16.-
Duo d'asperges , sauce hollandaise et jambon cru		19.-
Tartare de bœuf à l'italienne , coupé au couteau, olives taggiasche, tomates séchées et copeaux de parmesan		23.-
Ceviche de dorade à la péruvienne , poireaux frits, nori et pickles d'oignons rouges		22.-
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 du Printemps

LES PLATS

Filets de perche du lac Léman au beurre citronné ou sauce tartare , servis avec un bol de salade verte et des frites fraîches (hors passeport gourmand)		49.-
Filet de truite du Jura au four , sauce hollandaise, galette aux légumes de saison		38.-
Magret de canard rôti , sauce au porto, pdt fondantes au caviar d'aubergine et asperges sautées		39.-
Souris d'agneau braisée , sauce aux fruits secs (abricot, pruneau et figues), amandes torréfiés et couscous aux petits légumes (hors passeport gourmand)		52.-
Entrecôte parisienne , servie avec frites fraîches et légumes de saison		
➤ Nature		39.-
➤ Sauce aux morilles		47.-
➤ Sauce beurre de l'auberge		43.-
Galette aux légumes de saison , pdt fondantes au caviar d'aubergine et asperges sautées, sauce au yogourt parfumé au citron et ciboulette	 	26.-
Gnocchi artisanaux		
➤ À la crème d'asperges et thon frais		39.-
➤ À la crème d'asperges (végé)		32.-
Tartare de bœuf à l'italienne , coupé au couteau, olives taggiasche, tomates séchées et copeaux de parmesan		36.-
Ceviche de dorade à la péruvienne , poireaux frits, nori et pickles d'oignons rouges		35.-



Végétarien



« Petits gourmands » jusqu'à 10 ans



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

La carte du Printemps

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat noir , glace vanille et coulis de fruits rouges (fait minute donc un peu d'attente...)	16.-
Parfait glacé aux haricots blancs , sauce aux pignons et tuile aux amandes	14.-
Millefeuille à la rhubarbe	15.-
Carpaccio d'ananas, sorbet citron , sirop au rhum	12.-
Sorbets ou glaces de l'artisan « Histoire de glaces » à Rolle	5.40 /boule
Sorbets : Chocolat fondant, Citron, Framboise	
Glaces : Vanille de Madagascar, café espresso, stracciatella	
Supplément crème fouettée	2.-
Sorbet poire ou abricot « arrosé »	12.-

PROVENANCES DES PRODUITS :

BŒUF : SUISSE/IRLANDE

CANARD : FRANCE

AGNEAU : IRLANDE

CHARCUTERIE/PORC : SUISSE

PERCHE : LAC LÉMAN SUISSE

TRUITE : SUISSE

DORADE : TURQUIE / GRECE

THON : FAO 067 (PACIFIQUE NORD-EST)

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



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

La Fondue Montoise

(Dès 2 personnes)

Onglet de bœuf (220 gr)

A cuire dans un bouillon maison

Servi avec frites fraîches et

4 sauces « maisonnaïses »

(Aux herbes, curry, à l'ail et « inferno »)

CHF 44.-/personne

Supplément viande : CHF 17.-/110 gr

Supplément frites fraîches : 4.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

Tous les mercredis soirs



Cuisses de grenouille

Au beurre, ail et fines herbes.

**Servies avec riz ou frites fraîches
et une salade verte**

39.-

Sur réservation uniquement !