

La carte d'été II

LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

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

LES SALADES

Salade verte	 6.-
Saladier de mesclun et crudités	 9.-
Salade composée d'été, salade de saison, tomme panée, artichauts sautés, jambon cru, pickles, vinaigrette au citron	21.-

LES ENTRÉES

Velouté froid de brocolis, guanciale et croûtons	15.-
Cocktail d'écrevisses, pousses d'épinards	17.-
Carpaccio de thon, pêches crues, fenouil croquant, vinaigrette au citron	23.-
Tartare de bœuf classique, coupé au couteau, servi avec du pain toasté et du beurre	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'été II

LES PLATS

Filets de perche du Léman au beurre citronné ou sauce tartare , servis avec un bol de salade verte et des frites fraîches (hors passeport gourmand)		49.-
Entrecôte parisienne , servie avec frites fraîches et légumes de saison		
➤ Nature		39.-
➤ Sauce chimichurri		43.-
➤ Sauce beurre de l'auberge		45.-
Tartare de bœuf classique , coupé au couteau, servi avec du pain toasté et du beurre		35.-
➤ Supplément frites fraîches		4.-
Secreto de porc , sauce chimichurri, patatas bravas et légumes grillés		29.-
Ballotine de poulet aux chanterelles , sauce au vin jaune, purée de céleri-rave et gratin de courgettes		36.-
Risotto aux artichauts , chanterelles et guanciale croquant		33.-
Risotto végétarien , artichauts et chanterelles	 	29.-
Carpaccio de thon , pêches crues, fenouil croquant, vinaigrette au citron		35.-
➤ Supplément frites fraîches		4.-
Filet de bar aux chanterelles, rösti et légumes sautés		39.-
Spaghetti alla « Chitarra » Façon « Scarpariello (tomates fraîches)	 	24.-

 **Végétarien**

 **« Petits gourmands » jusqu'à 10 ans**



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

La carte d'été II

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat noir , glace vanille et coulis de fruits rouges (fait minute donc un peu d'attente...)	16.-
Parfait glacé à l'abricot , abricots caramélisés au thym, brisures de meringues	14.-
Jalousie à la pêche et sorbet chocolat	13.-
Carpaccio d'ananas, sorbet citron , sirop au rhum	12.-
Sorbets ou glaces de l'artisan « Histoire de glaces » à Rolle	5.60 /boule
Sorbets : Chocolat fondant, Citron, Abricots du Valais	
Glaces : Vanille de Madagascar, café espresso, Noisettes du Piémont	
Supplément crème fouettée	2.-
Sorbet poire ou abricot « arrosé »	13.-

PROVENANCES DES PRODUITS :

BŒUF : SUISSE

POULET : SUISSE

PORC : SUISSE

CHARCUTERIE/PORC : SUISSE/ ITALIE

PERCHE : LAC LÉMAN SUISSE

ECREVISSES : DANEMARK

THON : FAO67 Océan Pacifique Nord Est

BAR : GRÈCE

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)

Bavette de bœuf (220 gr)

A cuire dans un bouillon maison

Servi avec frites fraîches et

4 sauces « maisonnières »

(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