




La carte automnale



NOS PLANCHETTES APÉRO

Mousse de poisson et pain grillé (selon arrivage)	14.-
Saucisson artisanal suisse au poivre de kampf	13.-
Tomme vaudoise , André SA à Romanel s/ Morges 	7.-
Lard grillé de Philou à Begnins	14.-
La Combinée (tomme, lard et saucisson)	26.-

LES INTRODUCTIONS DE SAISON

Saladier de mesclun et crudités 	8.-
Capuccino de courges , éclats de noisettes et croûtons à l'ail 	12.-
Terrine de gibier artisanal , salade de mesclun, pain grillé et confiture d'airelles	17.-
Foie gras mi-cuit maison , chutney de figes et brioche artisanale	24.-
Salade automnale , pickles de chanterelles, jambon de cerf, baby Malakofs, figes et graines de courge <i>Proposée en entrée ou plat</i>	17.- 28.-
Os à moelle aux fines herbes , salade de mesclun et pain grillé	16.-

NOS INCONTOURNABLES

Filets de perches du Lac Léman (180gr env) , beurre blanc citronné ou sauce tartare, frites fraîches et salade 	46.-
Entrecôte parisienne « Kikli » (220gr env) , sauce champignons, cornettes vaudoises et légumes de saison 	38.-

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






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

UN CHASSEUR SACHANT CHASSER...

Risotto aux courges rôties et champignons bio , copeaux de parmesan et roquette	 	28.-
Civet de marcassin et sa garniture grand-mère , spätzlis maison		34.-
Hunter's Burger* , steak haché de cerf, choux rouges, oignons confits, raclette et frites fraîches		26.-
« Chasseur Bredouille » , la garniture chasse et champignons poêlés	 	26.-
Entrecôte de chevreuil et sa garniture chasse , sauce grand veneur		46.-
Selle de chevreuil et sa garniture chasse en 2 services , sauce grand veneur et poivre vert		62.-

Nos plats de chasse sont servis avec spätzlis maisons, choux rouges, poire au vin rouge, purée de céleri, oignons grelots, marrons, choux de Bruxelles et aïelles confites

NOS CONCLUSIONS

Verrine automnale et sa crème double montée		12.-
Moelleux au chocolat noir maison , glace myrtille sauvage et coulis de fruits rouges		14.-
Inspiration maison autour du fruit de saison		10.-
Cheese-cake maison au citron vert, vanille et spéculos		12.-
Crème brûlée maison selon inspiration du moment		11.-
Glace/sorbet de notre artisan montois « Histoire de glaces »		4.50 /boule
Sorbetes : Chocolat fondant, Abricots du Valais, Citron & Verveine du jardin, Myrtille sauvage		
Glaces : Noisettes du Piémont, Vanille de Madagascar, Sésame noir, Marron		
Supplément crème fouettée		2.-
Assortiment de fromages suisses 3 ou 5 sélections de notre plateau	8.-	14.-



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

La Fondue « Diane »

(minimum 2 personnes)



Viandes de cerf et de Chevreuil
(250 gr)

Bouillon vigneron maison aux légumes,

Servi avec frites ou spätzlis et

3 sauces « maisonnaïses » :

Aux herbes, à l'ail et « inferno »



CHF 44.-/personne

Supplément viande (cerf ou de chevreuil) : CHF 15.-/125 gr



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE