

# 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 43.-/personne

Supplément viande : CHF 17.-/110 gr

Supplément frites fraîches : 4.-



ROBERT BUCHET  
AU CŒUR DE LA CÔTE

# La carte Hivernale #2

## LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

|  |      |
|--|------|
| <b>Rilette de poisson et pain grillé</b> (selon arrivage)        | 14.- |
| <b>Saucisson de cochon suisse au poivre de Kampot</b>            | 15.- |
| <b>Lard grillé</b> de chez Philou à Begnins                      | 17.- |
| <b>La Combinée</b> (Gruyère, lard grillé et saucisson de cochon) | 27.- |

## LES ENTRÉES, VOIRE PLUS ...

|   | <b>Entrée</b> | <b>Plat</b> |
|---|---------------|-------------|
| <b>Saladier de mesclun et crudités</b>  | 🍃 8.50        |             |
| <b>Salade de l'auberge</b> , baby-malakofs, jambon cru, betteraves en 2 textures, pickles de pleurotes et noix rôties | 🍃 21.-        | 33.-        |
| <b>Soupe à l'oignon gratinée au gruyère</b>   | 15.-          |             |
| <b>Œuf parfait</b> , sur lit de lentilles beluga et crème de cresson  | 🍃 17.-        |             |
| <b>Feuilleté d'escargots en persillade et fondue de poireaux</b>  | 19.-          |             |
| <b>Carpaccio de betteraves « cuites-crues »</b> , crumble de parmesan et crème aux herbes                             | 🍃 16.-        | 23.-        |
| <b>Os à moelle aux fines herbes</b> , salade de mesclun et pain grillé - <i>demi ou entier</i>                        | 18.-          | 25.-        |
| <b>Portion de frites fraîches</b>   | 🍃 6.-         |             |



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

**ALLERGIES NOUS SOMMES A L'ECOUTE** : Nos collaborateurs vous informe qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances



ROBERT BUCHET  
AU CŒUR DE LA CÔTE

## LES CLASSIQUES DE L'AUBERGE

|  |   | Prix du jour |
|--|---|--------------|
| <b>Poissons du lac Léman (selon la pêche du jour)</b><br>Frites fraîches ou riz venere, salade         |   |              |
| <b>Filets de perches importés</b> , Beurre blanc citronné ou sauce tartare, frites fraîches et salade  |  | 38.-         |
| <b>Entrecôte parisienne « Kikli » selon Ginette</b> (~220gr), cornettes vaudoises et légumes de saison |  | 39.-         |
| ➤ <b>Nature</b>  |   | 38.-         |
| ➤ <b>Beurre de l'auberge</b>   |   | 43.-         |
| ➤ <b>Sauce morilles</b>  |   | 47.-         |

## LES PLATS D'HIVER

|   |   |              |
|---|---|--------------|
| <b>Risotto aux champignons bio suisses et panais</b> , copeaux de parmesan et roquette                            |   | 26.-         |
| <b>Burger pull-pork</b> , effiloché de porc, sauce du chef, salade iceberg, oignons « crispy » et frites fraîches |   | 27.-         |
| <b>« Parmentier » de cuisse de canard</b> , purée de patates douces et son escalope de foie-gras poêlée           |    | 42.-         |
| <b>Dos de cabillaud Skrei sauvage</b> , bisque crémeuse, riz venere et fenouils rôtis                             |   | 38.-         |
| <b>« Souvenir de l'aubergiste »</b>   |   | Prix du jour |
| Une suggestion du moment d'un plat classique et gourmand  |   |              |

### PROVENANCES DES PRODUITS :

BŒUF, PORC, VOLAILLE : SUISSE

CANARD : FRANCE

POISSONS : LAC LÉMAN, NORVÈGE, ESTONIE OU IRLANDE

ESCARGOTS : FRANCE



ROBERT BUCHET  
AU CŒUR DE LA CÔTE

## LES DESSERTS ET FROMAGES

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Crème brûlée selon inspiration</b>  | 11.-           |
| <b>Moelleux au chocolat noir</b> , glace vanille et coulis de fruits rouges  | 16.-           |
| <b>Ile flottante</b> , crème anglaise, caramel et amandes effilées           | 14.-           |
| <b>Crumble aux poires et glace vanille</b>                                   | 13.-           |
| <b>Profiteroles vanille</b> , sauce chocolat et amandes grillées             | 15.-           |
| <b>Sorbets ou glaces de notre artisan « Histoire de glaces » à Rolle</b>     | 4.80<br>/boule |
| ➤ <b>Sorbets</b> : Chocolat fondant, passion, Poire                          |                |
| ➤ <b>Glaces</b> : Vanille de Madagascar, café, pistache, noisette du Piémont |                |
| • <b>Supplément crème fouettée</b>   | 2.-            |
| <b>Sorbet poire ou abricot « arrosé »</b>                                    | 11.-           |
| <b>Assortiment de 3 Gruyères d'alpage</b> , chutney de figues                | 14.-           |
| <b>Les 3, avec un verre de vieux chasselas</b> (selon cave du moment)        | 26.-           |



ROBERT BUCHET  
AU CŒUR DE LA CÔTE