

La carte aux saveurs d'hiver

LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

Rillettes de poissons et pain toasté	14.-
Lard grillé de Begnins	17.-

LES ENTRÉES

Salade verte		6.-
Saladier de mesclun et crudités		9.-
Salade de saison, lard de Begnins, œufs durs, tuile de parmesan, vinaigrette au citron (possibilité végété)		18.-
Foie gras mi-cuit, pain toasté et agrumes caramélisés		23.-
Os à moelle, pain toasté, pickles maison, sauce vierge à la tomate sèche		18.-
Tartare de thon aux agrumes, wakamé et crème de cresson de Fontaine		21.-
Crème de lentilles, guanciale croquant et croûtons (possibilité végété)		15.-
Portion de frites fraîches		6.-

 **Végétarien**



« Petits gourmands » jusqu'à 10 ans

ALLERGIES NOUS SOMMES À 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 aux saveurs d'hiver

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.-
Blanquette de poissons (truite, féra et perche) , riz blanc et légumes		39.-
Joues de lotte , sauce au cresson de Fontaine, carottes glacées, navets rôtis et pommes de terre nature		41.-
Ris de veau aux morilles , millefeuille de pommes de terre et légumes rôtis		42.-
Entrecôte parisienne , servie avec frites fraîches et légumes de saison		
➤ Nature		39.-
➤ Sauce aux morilles		46.-
Ballotines de pintade aux échalotes braisées , aumônière aux légumes de saison, poireaux confits et jus lié aux herbes		36.-
Risotto à la milanaise		
➤ Traditionnel (safran et os à moelle)		31.-
➤ Au safran et légumes de saison		24.-

 **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 aux saveurs d'hiver

LES DESSERTS ET FROMAGES

Moelleux au chocolat noir , glace vanille et coulis de fruits rouges (fait minute donc un peu d'attente...)	16.-
Mousse au chocolat blanc et fruits de saison	14.-
Crème brûlée à l'orange parfumé au romarin	12.-
Salade de fruits , avec ou sans sorbet	10.-/15.-
Sorbets ou glaces de l'artisan « Histoire de glaces » à Rolle	5.40 /boule
➤ Sorbets : Chocolat fondant, poire Williams, coing	
➤ Glaces : Vanille de Madagascar, café espresso, caramel beurre salé	
Supplément crème fouettée	2.-
Sorbet poire ou abricot « arrosé »	11.-
Assortiment de 3 Gruyères d'alpage , chutney de figues	15.-
Les 3 Gruyères avec un verre de vieux chasselas (selon cave du moment)	27.-

PROVENANCES DES PRODUITS :

BŒUF : SUISSE/ALLEMAGNE

RIS DE VEAU : SUISSE

CHARCUTERIE/PORC : SUISSE/ITALIE

PINTADE : FRANCE

CANARD (FOIE GRAS) : FRANCE

PERCHE : LAC LÉMAN

TRUITE : SUISSE

FÉRA : SUISSE

LOTTE : FAO27 (ATLANTIQUE NORD-EST)

THON : FAO67 (PACIFIQUE NORD-EST)

PAIN : PRODUIT AVEC DES MATIÈRES PREMIÈRES SUISSE PAR 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 « 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