

La carte printanière

LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

Rillettes de poisson et pain grillé (selon arrivage)	14.-
Saucisson artisanal suisse au poivre de kampf	14.-
Lard grillé de Begnins	15.-
La Combinée (fromage, lard et rillettes de poisson)	29.-

LES INTRODUCTIONS ET PLUS...

	Entrée	Plat
Saladier de mesclun et crudités 	8.50	
Œuf parfait aux morilles et duo d'asperges , croûtons aux herbes	15.-	
Tartare de Féra aux agrumes , yogourt aux herbes, mesclun de salade et pain grillé	17.-	
Asperges inspirées du marché		<i>prix du marché</i>
Salade printanière , baby Malakoffs, jambon cru et asperges, radis croquants	18.-	26.-
Raviolis aux asperges et morilles , copeaux de parmesan	14.-	26.-
Os à moelle aux fines herbes , salade de mesclun et pain grillé - <i>Le demi ou l'entier</i>	16.-	24.-

FONDUE «AU CŒUR DE LA CÔTE» (DÈS 2 PERS.)

Bouillon vigneron maison, avec frites fraîches et 4 sauces « maisonnaise »

- **Onglet de bœuf** (220 gr) 42.-
supplément (110 gr) 16.-
- **Filet de poulet** (220 gr) 36.-
supplément (110 gr) 13.-

 **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

LES PLATS

Rack d'agneau aux herbes fraîches et moutarde à l'ancienne , pommes grenailles et légumes printaniers	44.-
Ris de veau aux morilles , tagliatelles fraîches et méli-mélo de légumes	34.-
Souvenirs de l'aubergiste (plat traditionnel ou mijoté)	<i>Selon le souvenir</i>
Jimmy's Burger* , steak 100% bœuf suisse, oignons rouges, salade, raclette, avec ou sans bacon et Frites fraîches	28.-
Entrecôte parisienne « Kikli » selon Ginette (env. 220gr), accompagnée de cornettes vaudoises et légumes de saison	
• Beurre « maitre d'hôtel » maison	39.-
• Sauce aux morilles	45.-
Filet de Maigre « Label Rouge » de Corse , risotto aux tomates séchées, pickles d'oignons rouges et pesto	38.-
Filets de perches du Léman (env. 180gr et selon arrivage) Au beurre blanc citronné ou sauce tartare, accompagnés de frites fraîches et d'un saladier de mesclun	 47.-

LES CONCLUSIONS

Moelleux au chocolat noir maison Glace vanille et coulis de fruits rouges	15.-
Tarte vaudoise maison (crème et cannelle)	9.-
Profiteroles maison , Sauce au chocolat et glace vanille, amandes effilées	16.-
Crème brûlée maison	11.-
Sorbets et glaces :	4.50 /boule
• Sorbets : <i>Chocolat fondant - Framboise - Fruit de la passion</i>	
• Glaces : <i>Vanille de Madagascar - Pistache de Sicile - Café</i>	
Supplément crème fouettée	2.-
Assortiment de fromages vaudois Sélection de 3 ou 5 fromages	11.- 17.-

* la sauce « Jimmy » contient du ketchup et sauce BBQ et ne répond donc pas aux exigences du label fait maison



ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE