





# La carte d'été

## LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

<b>Rillette de poissons et pain toasté</b>	14.-
<b>Lard grillé de Begnins</b>	17.-
<b>La Combinée</b> Gruyère, lard grillé de Begnins, saucisson, jambon cru	27.-

## LES ENTRÉES

<b>Salade verte</b>		6.-
<b>Saladier de mesclun et crudités</b>		9.-
<b>Salade d'été</b> , tomates et mozzarella de bufflonne, roquette et vinaigrette au balsamique		18.-
<b>Velouté de petits pois et légumineuses</b> , crème acidulée à la menthe (servi froid)		14.-
<b>Cocktail d'écrevisses</b> , pousses d'épinard		17.-
<b>Poulpe snacké</b> , crème de petits pois, réduction de poivron rôti, aubergines au four, brick au paprika		23.-
<b>Tartare de bœuf classique</b> , coupé au couteau		21.-
<b>Portion de frites fraîches</b>		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

## LES PLATS

<b>Filets de perche du Léman au beurre citronné ou sauce tartare</b> , servis avec un bol de salade verte et des frites fraîches ( <b>hors passeport gourmand</b> )		49.-
<b>Entrecôte parisienne</b> , servie avec frites fraîches et légumes de saison		
➤ <b>Nature</b>		39.-
➤ <b>Sauce chimichurri</b>		43.-
➤ <b>Sauce beurre de l'auberge</b>		45.-
<b>Tartare de bœuf classique</b> , coupé au couteau, servi avec du pain toasté et du beurre		35.-
➤ <i>Supplément frites fraîches</i>		4.-
<b>Coquelet au four</b> , jus lié aux herbes, poêlée de légumes et pdt grenailles		33.-
<b>Travers de porc sauce BBQ</b> , Jacket potato aux herbes et légumes grillés		29.-
<b>Poulpe snacké</b> , crème de petits pois, réduction de poivron rôti, aubergines au four, brick au paprika, pdt au four		37.-
<b>Gambas à la Plancha</b> , huile aux herbes, riz parfumé au citron et légumes grillés		39.-
<b>Spaghetti alla « Chitarra »</b>		
➤ <b>Façon « Scarpariello (tomates fraîches)</b>		24.-
➤ <b>A la Carbonara</b>		29.-
<b>Quiche aux légumes et salade</b> ,		21.-

 **Végétarien**



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



ROBERT BUCHET  
AU CŒUR DE LA CÔTE

# La carte d'été

## LES DESSERTS

<b>Moelleux au chocolat noir</b> , glace vanille et coulis de fruits rouges (fait minute donc un peu d'attente...)	16.-
<b>Tiramisu</b>	12.-
<b>Millefeuille à la fraise et ganache au chocolat</b>	15.-
<b>Carpaccio d'ananas, sorbet citron</b> , sirop au rhum	12.-
<b>Sorbets ou glaces de l'artisan « Histoire de glaces » à Rolle</b>	5.40 /boule
<b>Sorbets :</b> Chocolat fondant, Citron, Framboise	
<b>Glaces :</b> Vanille de Madagascar, café espresso, stracciatella	
<b>Supplément crème fouettée</b>	2.-
<b>Sorbet poire ou abricot « arrosé »</b>	12.-

### PROVENANCES DES PRODUITS :

BŒUF : SUISSE

VOLAILLE : FRANCE

CHARCUTERIE/PORC : SUISSE/ ITALIE

PERCHE : LAC LÉMAN SUISSE

ECREVISSES : DANEMARK

POULPE : FAO 34 (ATLANTIQUE CENTRE ORIENTAL)

GAMBAS : VIETNAM

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)

**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