La carte de l'Avent

LES PLANCHETTES POUR L'APÉRO

Rillette de poissons et pain grillé	14.-
Saucisson de cochon suisse au poivre de Kâmpôt	15.-
Lard grillé de Begnins	17.-
La Combinée (Saucisson de cochon, lard grillé, jambon du Valais et tomme vaudoise)	29.-

LES ENTRÉES

		Entrée	*Plat*
Salade verte	🍃	6.-	
Saladier de mesclun et crudités	🍃	9.-	
Salade composée de l'Avent, salade de saison, tartare de betterave aux agrumes, baby-malakofs, jambon cru du Valais		18.-	27.-
Crème de panais et son feuilleté aux légumes racines	🍃	14.-	
Noix de St- Jacques snackées, coulis de mandarines, mandarines et grenade et choux Kale		22.-	
Foie-gras mi-cuit fait maison en ballotine, chutney aux pommes et calvados, pommes séchées et coulis de fruits rouges		24.-	
Œuf parfait, fondu de tomme vaudoise et morilles sautées	🍃	17.-	
Portion de frites fraiches	🍃	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

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE

La carte de l'Avent

LES PLATS

Cabillaud rôti et crème de panais, chips de betterave, endives braisées à l'orange et huile de persil — 39.-

Filets de perche au beurre citronné ou sauce tartare, servis avec un bol de salade verte et des frites fraiches

- ***Du lac Léman (selon arrivage)*** — 49.-
- ***Importées fraiches*** — 38.-

Filet de bœuf et sa sauce au foie-gras, purée de pdt et épinards sautés — 52.-

- ***Supplément foie-gras poêlé*** — 9.-

Entrecôte parisienne, servie avec frites fraiches 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.-

Spaghetti traditionnel « alla Chitarra »

- ***Aux langoustines et citron*** — 37.-
- ***À la crème de panais et légumes sautés*** — 26.-
- ***Aux morilles*** — 42.-

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 DESSERTS MAISON ET FROMAGES

Moelleux au chocolat noir, glace vanille et coulis de fruits rouges (fait minute donc un peu d'attente…)	16.-
Nougat glacé au caramel beurre salé	13.-
Entremet aux fruits de la passion et mangue	14.-
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
PINTADE : FRANCE
CANARD (FOIE GRAS) : FRANCE
PERCHE : LAC LÉMAN/ESTONIE
ST-JACQUES : FRANCE/ECOSSE
CABILLAUD : FRANCE
LANGOUSTINE : ECOSSE
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 fraiches et

4 sauces « maisonnaises »

(Aux herbes, curry, à l'ail et « inferno »)

CHF 43.-/personne

Supplément viande : CHF 17.-/110 gr
Supplément frites fraiches : 4.-

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

ROBERT BUCHET
AU CŒUR DE LA CÔTE