

Entrées Froides

		Prix par personne HT
Salade verte mêlée , dressing à choix		4.50
Crudités assorties	3 sortes	6.-
	5 sortes	7.50
Filet de truite fumé garni sur feuille de salade		9.-
Cocktail de crevettes exotique sur lit de salade		12.-
Terrine maison au poivre vert (avec trois crudités)		10.-
Plat Style valaisan avec tête de moine (la portion 90 gr)		14.50
Asperges et jambon cru (en saison)		16.-
Médaille de saumon à la gelée de porto et 3 crudités		13.-
Terrine de légumes et taboulé maison ou crudités		11.-
Pâté en croûte avec 3 crudités		12.-
Mousse 3 poissons et sa ronde de crudités		13.-
Melon et jambon cru (en saison)		13.-
Délice du Valais (viande séchée de bœuf)		17.-
Tartare: bœuf ou thon-saumon , pain toast et beurre		16.-
Saumon fumé ou mariné, toast et beurre		16.-
Foie gras de canard du Chef avec toast ou brioche		18.-

Mets traditionnels

De notre charcuterie

La portion HT

Saucisse aux choux, poireau paysan		15.-
Choucroute garnie, sauce moutarde	dès	15.-
Compote aux raves garnie, sauce moutarde	dès	17. -
Jambon paysan, gratin dauphinois, moutarde		14.-
Choucroute ou compote "Royale"		21.-

Fondues (250 gr de viande fraîche coupée au couteau)

Chinoise , sauces, garnitures de crudités et riz bouillon de légumes, avec caquelon, réchaud et fourchettes (avec nettoyage du matériel +2.-)	poulet	27.-
	mélange	28.-
	Bœuf	29.-
Bourguignonne , sauces, garnitures de crudités et riz huile à bourguignonne, avec caquelon, réchaud et fourchettes	cheval	28. -
	mélange	29.-
	Bœuf	30. -
Vigneronne avec 3 sortes de viandes, garniture		29.-
Bacchus avec 3 sortes de viandes, garniture		29.-
Japonaise de veau garnie		34.-

Grillades (avec plancha à disposition) :

Party grill (220 gr.) avec chipolata, merguez, poulet, porc, bœuf, et crudités assorties (250 gr.)		23.-
Grillades mixtes (280 gr) avec côte d'agneau, bœuf, porc, volaille, brochette kebab, chipolata, merguez, crudités assorties (250 gr) et deux ballons par personne.		27.-
Suppléments possibles : p.ex. travers de porc, tranches de veau, cheval, autruche, poisson, crevettes, etc.		Sur demande

A la carte

Le porc ...

La portion HT

Carré de porc au four cou / filet

7.- / 9.-

Filets mignons rôtis

12.-

Lard grillé aux épices

9.50

Cochon de lait au four (dès 20 personnes)

prix du jour

Le veau ...

Emincé sauce à choix (sauf morilles)

18. -

Rôti glacé au four

17. -

Longe de veau glacée

20. -

Mignons de veau rôtis

25. -

La portion HT

L'agneau nature ...

Gigot rôti au four, jus clair, dès 12 personnes

16.-

Méchoui maison (au four) dès 30 personnes

dès 400. -/pce

Les volailles...

Cuisse de poulet rôtie

5.50

Poulet rôti, demi-pièce

8.50

Emincé de volaille, sauce à choix (sauf morilles)

11.50

Dinde farcie ou nature au four, dès 8 personnes (sauce maison + fr. 4.50)

14.-

Chapon fermier rôti (en saison)

24.-

...Ou en sauce

Coq au vin (viande de cuisse sans os, ni peau)

15.-

Suprême de dinde au poivre vert

14.-

Filet de poulet au poireau

16.-

Magret de canard braisé à l'orange

18.-

Magret de canard au poivre vert

18.-

Le bœuf nature ...

Roast-beef au contre-filet (non coupé)	24.-
Chateaubriand (filet entier)	32.-
Tartare maison, toast et beurre	25.-

...Ou en sauce

Emincé, sauce du chef	16.-
Rôti de bœuf haché, sauce mexicaine	14.-
Langue sauce câpres	15.-
Bœuf braisé bourguignon	16.-

Gibiers, Poissons

Le gibier nature (en saison)... **La portion HT**

Selle de chevreuil au four (dès 6 personnes)	28. –
---	--------------

...ou en sauce (cerf)

Civet garni	dès	16. –
Sauce gibier, ou "Senteur des bois"		6. –

Poissons et crustacés

Filet de sole aux petits légumes	Prix du jour
Filet de pangasius poché ou meunière	8.-
Escalope de saumon pochée	11.-
Crevettes géantes à l'indienne (en sauce)	28.-

Plats avec poisson :

Paella Valenciana (minimum 25 personnes)	23.-
---	-------------

Sauces pour le poisson

Sauce velouté au curry ou marchand de vin	4.-
Sauce crème de ciboulette, à l'aneth, au citron, au romarin ou estragon, au Noilly Prat	4.-
Sauce hollandaise ou mousseline au citron vert	4.-

Sauces diverses

La portion HT

<i>Sauce curry ou crème</i>	3.50
Sauce marchand de vin ou au pinot noir	3.50
<i>Sauce piquante au poivre vert</i>	3.50

Sauce aux champignons	4.-
<i>Sauce aux morilles</i>	7.50
Sauce morilles pour croûte aux morilles	18.-
<i>Sauce Stroganov ou charcutière</i>	4.-
Sauce béarnaise, hollandaise ou mousseline	4.-
<i>Sauce al Pesto</i>	5.-
<i>Sauce chinoise aux petits légumes et gingembre</i>	5.-
<i>Jus de rôti pour broche</i>	3.50
Sauce aux oignons, romarin, à l'ail d'ours	3.50

<i>Beurre café de Paris, mexicain, au poivre vert, beurre maître d'hôtel ou à l'ail</i>	2.50
---	------

Nos sauces froides

<i>Sauce raifort chantilly (pour le bœuf ou le poisson)</i>	2.50
<i>Sauce norvégienne (pour le poisson fumé)</i>	2.50

Mayonnaise et dérivés 100 gr.	3.-
--------------------------------------	------------

Garniture de légumes

La portion HT

Chou braisé rouge ou blanc	3.-
Haricots verts au beurre d'ail	3.-
Carottes glacées	3.-
<i>Navet ou chou-rave glacé</i>	3.50
<i>Céleri ou concombre à la crème</i>	3.50
Petits pois ou pois mange-tout	3.50
<i>Choux de Bruxelles, brocoli au beurre</i>	4.-
Tomate ou courgette provençale	4.-
<i>Chou-fleur ou fenouil au gratin</i>	4.-
Branches d'épinard au beurre	4.-
<i>Laitue ou endive braisée</i>	4.50
<i>Scorsonères au beurre</i>	4.50
Ratatouille ou petits légumes grillés	5.50
<i>Gratin d'épinards</i>	5.50
Gratin de tomates et courgettes aux herbes	5.50

Pommes de terre

<i>Pommes persillées</i>	3.50
Pommes mousseline	3.50
<i>Pommes au four (Baked potatoes) sauce ciboulette</i>	4.50
Pommes de terre pour raclette 250 gr	4.-
<i>Pommes fondantes</i>	4.50
<i>Pommes Darphin</i>	5.-
<i>Pommes boulangère</i>	5.-
Pommes Macaire	5.-
<i>Pommes à l'aneth (spécialité scandinave)</i>	5.-
Gratin dauphinois	5.-
<i>Gratin savoyard</i>	5.-
<i>Galette de roesti</i>	5.-

Céréales, pasta, gnocchi et spätzli

La portion HT

<i>Couscous</i>	4.-
Polenta rustica aux petits légumes	4.-
<i>Risotto aux tomates (safrané +0.70 fr)</i>	4.-
Riz sauvage ou basmati à l'ail	4.-
<i>Riz aux amandes</i>	4.-
Riz pilaf ou créole	3.50
<i>Lentilles au lard</i>	6.-
Riz cantonnais (œuf, porc, petits pois)	6.-
<i>Riz complet aux légumes</i>	6.-
Quinoa	6.-

Pasta, Gnocchi et spätzli

<i>Nouilles au beurre</i>	4.-
<i>Capeletti ou rigatoni</i>	4.-
<i>Tagliatelle au beurre</i>	4.50
<i>Spätzli</i>	4.50
<i>Spaghetti al pomodori</i>	8.50
<i>Spaghetti bolonaise</i>	10.-
<i>Gnocchi parisienne</i>	12.-
<i>Lasagne maison</i>	17.-
Grana Padano râpé, par personne	1.-

Salades simples et composées

Choix de salades simples

Carotte ou céleri en julienne
Maïs au curry ou mexicaine
Haricots verts provençale
Chou rouge ou carotte rouge
Colslow (chou blanc et carotte en julienne)
Tomate vinaigrette
Taboulé
Lentilles vertes
Champignons de Paris crus
Chou-fleur à la grecque
Pommes de terre
Riz à l'indienne
Concombre à l'aneth

en garniture 150 gr. 5.50 fr
La portion menu 250 gr./ 9.- fr

Mélange de plusieurs sortes possible....

Salades assorties

Salade niçoise

Salade de riz balinaise, crevettes, noix de cajou grillées

Salade de cornettes fromagère

Salade chicken curry

La portion 250 gr./ 13.- fr

Fromages :

Choix de fromages (3 sortes)

dès 5.50 fr.

Assiette de fromages (4 sortes)

6.50 fr.

Plateau de fromages (min. 5 sortes)

7.50 fr.

Desserts maisons :

La portion HT

Jalousie aux pommes, aux pruneaux ou poire		4.-
Tartelette au citron	moyenne	4.-
	grande	5.-
Tarte aux fruits	la tranche	5.-
Gâteau vaudois à la crème	la tranche	5.50
Flan vanille ou caramel garni		4.50
Mousse au chocolat		5.50
Salade de fruits frais		7.50
Bananes au citron vert		9.-
Mélange de fruits exotiques en salade		10.-

Délices glacés :

Tranche glacée 2 parfums avec meringue au centre	la tranche	7.50
Cassata au marasquin		5.50

Les “ Douceurs ” du Confiseur

Tourtes, mousses, gâteaux :

Mangue-vanille (hiver)
Framboise ou génoise aux fruits
Meringuée ou flambée (raisinets, framboises, mûres...)
Fruit de la Passion
Mousse aux marrons au whisky (automne-hiver)
Sablé breton aux fruits rouges (été)
Pomme – Cannelle
Poire – Chocolat – Caramel
Orange – Chocolat
Trois Chocolats
Croque-en-bouche (3 choux)
Vacherin glacé garni, parfums à choix

La portion : 10.- fr.

Mille-feuille vanille
Truffé nature ou au vieux rhum
Tourte au Kirsch de Zoug
St Honoré
Tourte forêt noire

La portion : 9.50 fr.

Supplément pour décor de fête personnalisé : sur devis

Buffet “ Dégustation du Confiseur ” par pers. 14.50 fr.

De notre cave

Vins fins du pays

Vins blancs vaudois:

		Prix unit. Hors Taxe
Luins , Cave de La Côte AOC	70 cl	14.-
Pinot Gris , Cave de La Côte AOC	75 cl	16.-
Villette « Domaine de la Crausaz » AOC	70 cl	17.-

Vins rosés :

Œil de Perdrix vaudois AOC , J. & M. Dizerens	75 cl	14.50
--	-------	-------

Vins rouges vaudois :

Pinot Noir Vaudois AOC , Cave de la Côte	75 cl	14.-
Gamaret – Garanoir Côte à Côte	75 cl	17.-
Pinot-Noir de Lavaux “ fût de chêne ” AOC	75 cl	18.-
Villette AOC « Domaine de la Crausaz » assemblage	70 cl	18.-

Valaisan :

Dôle des Monts , R. Gillard, Sion	75 cl	25.-
--	-------	------

Mousseux et Champagnes :

Clairette de Die , «Cuvée Elodie»	75 cl	20.-
Champagne Palmer Brut	75 cl	45.-
Autres Champagnes sur demande		

Boissons sans alcool et cafés :

Café « machine » ou thé, à discrétion	2.80
Café soluble ou thé à discrétion	1.80

Sans alcool :

Prix hors taxe

Eau minérales	maxi 1.5 litres	3.50
Coca Cola	le litre	3.50
Limonade citron ou orange	le litre	3.50
Thé froid pêche ou citron	le litre	3.50
Jus de fruits	le litre	4.50
(Granini orange ou orange-mangue, Ramseier pommes ou raisin)		

Cocktail de jus de fruits (non consigné) le litre **5.-**

Bières blondes et spéciales :

Bière blonde Heineken 25 cl	la bt	2.50
Bière blonde Kronenbourg 25 cl	la bt	2.50

Bières spéciales Belges **la bt** **sur demande**

Cidre bouché brut « Clos Normand » 75 cl la bt **9.-**

Tonneau de bière blonde auto réfrigéré 20 lt **sur demande**

Choix de pousse-café en « Mignonette » de 2 cl à 3.- fr.

Chavannes-Renens, janvier 2023