

Les spécialités de saison et de Brasserie

| | | |
|---|------------|-------|
| Carpaccio de saumon et de noix de Saint -Jacques | en entrée | 16.50 |
| mariné aux fines herbes, à l'huile d'olive et au citron vert | la portion | 24.50 |
| Bisque d'écrevisses du lac Léman | | 12.50 |
| La Choucroute de la mer au beurre blanc | | |
| avec filet de dorade, saumon, crevettes, noix de St-Jacques et moules | | 39.50 |
| L'Assiette de Choucroute traditionnelle | | 24.50 |
| avec saucisson vaudois, lard fumé, lard salé, saucisse de vienne, cou de porc fumé, choucroute et pommes persillées | | |

Spécialités de TARTARES

avec viande de bœuf « de nos Monts »
assaisonnement à votre goût : Moyen OU Relevé

| | | |
|--|------------|-------|
| Tartare de bœuf « à la provençale » | | 29.50 |
| (parfumé aux herbes de Provence et servi avec baguette gratinée à l'huile d'olive) | | |
| Tartare de bœuf « Italia » | | 29.50 |
| (assaisonné à l'huile d'olive au jus de citron et accompagné de son pecorino) | | |
| Tartare de bœuf « Taquera Mexicaine » | | 29.50 |
| (assaisonné à la sauce chili taquera et accompagné de tortilla chips et guacamole) | | |
| Pommes frites en accompagnement | supplément | 5.00 |

Les Moules de Bouchot (F)

| | | |
|--|------------|-------|
| Moules marinière | l'assiette | 16.00 |
| beurre, échalotes, ail, vin blanc et persil | le pot | 23.00 |
| Moules poulette | l'assiette | 16.50 |
| beurre, échalotes, ail, vin blanc, crème et persil | le pot | 23.50 |
| Moules au curry rouge et citronnelle | l'assiette | 16.50 |
| beurre, échalotes, crème, Curry rouge et citronnelle | le pot | 23.50 |
| Pommes frites en accompagnement | supplément | 5.00 |