



Restaurant
de la **Piscine de La Sarraz**



**Carte
d'automne**



ENTREES :



Salade gourmande (Salade mêlée – foie gras – magret fumé – croûtons)	12.-
Cappuccino de courge et fricassée de champignons	12.-
Terrine maison de sanglier de La Vallée au CalVAUDos de Senarclens	13.-
Entrée tartare de cerf aux betteraves rouge de Dizy	15.-

MENU GIBIER :

Terrine maison de sanglier de La Vallée au CalVAUDos de Senarclens

OU

Entrée tartare de cerf aux betteraves rouge de Dizy

Cappuccino de courge & fricassée de champignons

Trio de gibier (Chevreuil – cerf – sanglier)

Garnitures de chasse

Dessert du jour

CHF. 75.-

PLATS :

SUPREME DE PERDREAUX AUX AGRUMES & RISOTTO AUX BOLETS	32.-
PICCOLO CIVET DE CHEVREUIL, GARNITURES DE CHASSE	24.-
*CIVET DE CHEVREUIL, GARNITURES DE CHASSE	28.-
*MEDAILLONS DE CERF à LA GOLDAMINE GARNITURES DE CHASSE	39.50
*MIGNON DE SANGLIER SAUCE POIVRADE GARNITURES DE CHASSE	39.50
*NOISETTES DE CHEVREUIL AU POIVRE ROSE GARNITURES DE CHASSE	44.-
*PAPILLON DE CHEVREUIL (SELLE) AUX CANEBERGES GARNITURE DE CHASSE	45.-
*TRIO DE GIBIER (CHEVREUIL-CERF-SANGLIER) GARNITURES DE CHASSE	44.-
TRIO DE GIBIER FLAMBE (CHEVREUIL-CERF-SANGLIER) GARNITURES DE CHASSE	45.-

*En deux services

LES GARNITURES SONT COMPOSEES DE :

Linguini – Spätzli maison – Choux rouge – Choux de bruxelles – Fruits – Chanterelles – Crêpes au maïs.

HAMBURGERS de GIBIER:

MACROBERT: Hamburger de cerf – fromage – œuf – salade – oignons - concombre & pommes frites 24.-

MACMORGANE: Hamburger de cerf – foie gras - salade – oignons – racine rouge – buns aux truffes & pommes frites 29.-

TARTARE DE GIBIER:

	<u>Piccolo:</u>	<u>Normal:</u>	<u>Gargantua:</u>
De CERF aux racines rouges	30.-	38.-	48.-






Provenance des viandes :

Chevreuril : Autriche Cerf : Autriche-N.Zeland Sanglier : CH - Europe Perdreaux : Angleterre






En entrée, pour commencer...

Salade verte de nos maraîchers locaux		6.50
Salade gourmande (Salade mêlée – foie gras – magret fumé – croûtons)		12.-
Filet de truite fumé de l'Isle et sa verdure colorée		12.-
1 pce de feuilleté aux champignons		16.-
Foie gras maison et sa verdure automnale		14.-
Tartare de féra de la pêcherie d'Ouchy et sa verdure panachée		16.-
Escargots du Mont d'Or, beurre maison (6 pces)		12.-




un potage pour vous réchauffer...

Cappuccino de courges et poêlée de champignons		12.-
Bisque d'écrevisses du Léman		12.-

Les poissons

	Piccolo:	Normal:	Gargantua:
Filets de perches meunières, pommes allumettes 	27.-	32.-	38.-
Filets de perches meunières sans gluten (maïzena) 	28.-	33.-	39.-
Filets de perches aux amandes, pommes allumettes 	29.-	34.-	41.-
Pavé de brochet du Léman aux écrevisses  pommes natures légumes	26.-	32.-	39.-
Queues de crevettes sauvages (arg.) aux senteurs d'automne, riz & légumes	29.-	34.-	40.-






Les pâtes

	Piccolo:	Normal:
Rigatoni flambées au cognac (viande de bœuf )	19.50	24.50
Rigatoni aux piments 	18.-	22.50
Rigatoni halloween (courges et sauges) 	18.-	22.50





Les Grillades


	Piccolo: (~170g.)	Normal: (~220g.)	Gargantua: (~350g.)
Filet de parisienne de bœuf 	24.-	31.-	43.-
Entrecôte de cheval 	29.50	35.-	49.-
Pavé de cheval 	32.-	38.-	52.-
Entrecôte de bœuf rassie sur os 	31.-	37.-	52.-
Pavé de Bœuf rassi sur os 	34.-	41.-	56.-

Les grillades sont accompagnées de pommes allumettes ou pâtes et légumes

Nos sauces et beurres d'accompagnement

Beurre Café de Paris	3.80
Beurre mexicaine	4.-
À L'ail confit et huile d'olive	4.-
À la moutarde à l'ancienne	5.50
Forestière (champignons)	6.50

Les Tartares

	Piccolo: (~140g.)	Normal: (~200g.)	Gargantua: (~300g.)
De BOEUF 			
Au basilic	28.-	36.-	46.-
Aux deux poivres	29.-	37.-	47.-
À l'échalote confite	29.-	37.-	47.-
Au Cognac	29.-	37.-	47.-

Tartares de féras de La Pêcheurie d'Ouchy

	Piccolo: (~140g.)	Normal: (~200g.)	Gargantua: (~300g.)
Tartare de féra du Léman aux herbes fraîches	21.-	28.-	40.-
Tartare de féra du Léman à la Thai	21.-	28.-	40.-

Nos tartares sont servis avec des toasts, beurre et portion de pommes allumettes

