










Carte du moment

Feuilleté aux morilles	1 pce 19.-	2 pces 24.-
Entrecôte de bœuf aux morilles Tagliatelles et légumes	Piccolo: 38.-	Normal: 44.-
Rigatoni aux morilles	19.-	24.-
Trio de tartares de bœuf (basilic – morilles - cognac) Toast – beurre et pommes allumettes		38.-
MacMorilles (filet de poulet – fricassée de morilles - oignons confits - salade) Pommes frites - buns à la farine de froment & seigle		24.-








Suivez-nous sur  et  avec notre #restopiscinelasarraz

En entrée, pour commencer...





	 Salade verte de nos maraîchers locaux	6.50
	Salade variée	9.50
	Salade gourmande à l'huile de noix de la région (magret fumé – foie gras – croûtons)	12.-
	Salade de crevettes à la thaï	12.-
	Filet de truite fumé de l'Isle et sa verdure colorée	12.-
	Foie gras maison et sa verdure printanière	14.-
	Tartare de féra de la Pêcheurie d'Ouchy et sa verdure panachée	16.-
	Escargots du Mont d'Or, beurre maison (6 pcs)	12.-
	Feuilleté aux champignons frais (1pce)	16.-
	Cappuccino de bisque d'écrevisses de la Pêcheurie d'Ouchy	12.-
	Filets de perches meunières – riz	18.50

Assiettes froides, seul ou à partager





	 Grande salade variée	17.-
	Assiette de viande séchée	26.-
	Assiette de jambon cru	24.-
	Assiette valaisanne (Jambon cru – viande séchée – saucisse sèche - fromage)	26.-

Pasta

Au choix, nous vous proposons: TAGLIATELLES ou RIGATONI

	Piccolo:	Normal:
 Aux légumes (sauce tomate et légumes)	16.50	20.50
  Aux Piments (crème - sauce tomate - piments)	18.-	22.50
Aux crevettes (crevettes - crème - ail - basilic)	19.50	24.50
Flambé au cognac (viande de bœuf  crème - tomate)	19.50	24.50

Burgers

Mac-Daniel: Steak haché de bœuf 	19.-
Double Mac-Daniel: 2 Steaks hachés de bœuf 	24.-
 Mac-Irène: Steak végétarien	18.-
 Double Mac-Irène: 2 Steaks végétariens	23.-

Nos burgers sont accompagnés de:

Fromage à raclette - œuf au plat – tomate - oignons confits – salade - concombre et frites

	Relevé
	Végétarien
	Sans gluten
  	Lieu de provenance
	Production vaudoise

Poissons

Perches



	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.-
Filets de perches maison (câpres), pommes allumettes	30.-	35.-	42.-




Féra du Léman*






	Piccolo:	Normal:	Gargantua:
Filets de féras du Léman meunières, pommes allumettes	25.-	30.-	36.-
Filets de féras du Léman aux amandes, pommes allumettes	26.-	31.-	37.-
Filets de féras du Léman maison (câpres), pommes allumettes	26.-	31.-	37.-
Filets de féras sauce aux écrevisses du Léman			
Pommes vapeur et légumes	27.-	33.-	39.-

*En cas de rupture de féra du Léman nous vous servons de la féra d'Europe

Queues de crevettes sauvages




	Piccolo:	Normal:	Gargantua:
Queues de crevettes à l'italienne (tomate –ail et basilic) riz et légumes	28.-	33.-	39.-
 Queues de crevettes au curry rouge, riz et légumes	29.-	34.-	40.-

Grillades

	Piccolo: (~170g.)	Normal: (~220g.)	Gargantua: (~350g.)
 Filet de parisienne de bœuf	27.-	33.-	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 tagliatelles et légumes

Nos sauces 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
Marco Polo (poivre vert)	5.50
 Genghis Khan (piments)	5.50
Forestière (champignons)	6.50



Tartares de bœuf

(viande de bœuf de la région)

	Piccolo: (~140g.)	Normal: (~200g.)	Gargantua: (~300g.)
Nature	26.-	34.-	44.-
Au basilic	28.-	36.-	46.-
Aux deux poivres	29.-	37.-	47.-
À l'échalote confite	29.-	37.-	47.-
Au Cognac	29.-	37.-	47.-
Au Whisky	29.-	37.-	47.-
DUO de Tartares Terre & Lac (Bœuf et Féra)		37.-	



Tartares de féra de la Pêcheurie d'Ouchy

	Piccolo: (~140g.)	Normal: (~200g.)	Gargantua: (~300g.)
Tartare de féra du Léman aux herbes fraîches	24.-	29.50	41.-
Tartare de féra du Léman au gingembre	24.-	29.50	41.-

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



Flambés

Entrecôtes flambées

	 Bœuf:	 Cheval:	Surf & Turf: <small>crevettes & boeuf</small>
Flambé à la Téquila (sauce Genghis Khar 🍷)	40.-	38.-	41.-
Flambé au Whisky (sauce Marco Polo)	40.-	38.-	41.-
Flambé au Cognac (sauce moutarde)	40.-	38.-	41.-

Servies avec pommes allumettes ou tagliatelles et légumes

Crevettes sauvages flambées

Queues de crevettes flambées à la Téquila	37.-
Queues de crevettes flambées au Whisky	37.-
Queues de crevettes flambées au Cognac	37.-

Servies avec pommes allumettes ou riz et légumes

Nos principaux fournisseurs et producteurs locaux :



Etablissement certifié  vaud oenotourisme

Canton viticole et terre gourmande, le Pays de Vaud est une région d'excellence pour tous les visiteurs épicuriens. La certification « Vaud OEnotourisme » distingue les professionnels vaudois de l'hôtellerie, de la restauration, des vins et du bon goût en général, qui attachent une importance particulière à fournir une offre touristique et gourmande de qualité. Initiée par le canton de Vaud, la certification « Vaud OEnotourisme » crée un réseau de lieux où vous serez sûr de découvrir, partager et surtout goûter le terroir vaudois !

www.vaud-oenotourisme.ch

www.restopiscine.ch – 021 866 79 79