

Bienvenue

Restaurant
de la Piscine de La Sarraz

Etablissement certifié



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 !

Nos fournisseurs et producteurs locaux :

Famille Devenoge ferme de la Lizerne, maraîchers bio à Dizy

Florise & Daniel Gachet ferme de La Croix, maraîchers à Eclépens

Michel Bory, spécialités fromagères à Dizy

Frédérique Lutz, Boulangerie Fleur de farine à Romainmôtier

Domaine Henri Cruchon, Echichens, de la vigne au vin

Serges Guidoux pêcheur, poissonnerie d'Ouchy

David Holh, viandes de la région

Pisciculture de l'Isle, truites de La Venoge à L'Isle

François De Coulon, Vigneron Domaines & Châteaux à Eclépens

Landry & Raymond Morel, cave des Murailles à Arnex sur Orbe

J-P. & S. Rochat, boucherie de la Venoge à Cossonay

Frédéric Gauthey, Domaine de l'orme, Arnex sur Orbe

Domaine Croix Duplex, Grandvaux, Simon et Maude Vogel

021.866.79.79

@restopiscinelasarraz



restopiscine@bluewin.ch









www.restopiscinelasarraz.ch




En cas d'allergie notre personnel de service est à votre écoute



En entrée, pour commencer

	Salade verte de nos maraîchers locaux	6.50	
	Salade variée		9.50
	Salade gourmande à l'huile de noix, magret fumé, foie gras et croûtons		Salade de crevettes du moment
		12.-	
	Filet de truite fumé de l'Isle et sa verdure colorée		12.-
	Tartare de féra du Léman au gingembre	15.-	
	Foie gras maison et sa verdure printanière		14.-
	Escargots du Mont d'Or, beurre maison (6 pces)	12.-	
	Feuilleté aux champignons frais, 1pce	16.-	
	Cappuccino de bisque d'écrevisses de la Pêcherie d'Ouchy		12.-

Assiettes froides, seul ou à partager

	Grande salade variée	17.-	
	Assiette de viande séchée	26.-	
	Assiette de jambon cru	24.-	
	Assiette Valaisanne	26.-	
	Jambon cru, viande séchée, fromage		



Carte du moment



MacGeorges

Filet de poulet, sauce yaourt basilic,
Oignon confit, salade et frites

Piccolo

20.-

Normal

24.-



Trio de tartare de bœuf

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

39.-



Noisette d'agneau

Sauce poivre vert
Gratin dauphinois et légumes

Piccolo

28.-

Normal

33.-



Poisson du Lac Léman

à la plancha
Sauce Vermouth
Choucroute de notre production et pommes nature

26.-

Piccolo

31.-

Normal

Menu du Moment à 60.-



Terrine maison & salade panachée

oooo



Filet de féra sauce vermouth & notre choucroute

oooo

Noisette d'agneau ou cœur de parisienne au poivre vert

Gratin dauphinois – légumes


oooo

Dessert du jour



Poissons

Filets de Perches

		Piccolo	Normal	Gargantua
Filets de perches meunières	27.-	32.-	38.-	
 Filets de perches meunières sans gluten	28.-	33.-	39.-	
Filets de perches aux amandes		29.-	34.-	41.-
Filets de perches maison aux câpres		30.-	35.-	42.-

Nos Filets de perches sont accompagnés de pommes allumettes et légumes

Filet de féra du Léman*

		Piccolo	Normal	Gargantua
Filets de féra 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

 au curry rouge, riz et légumes




Piccolo Normal Gargantua

29.- 34.- 40.-



Flambés



	Bœuf 	Cheval 	Surf & Turf crevette et bœuf
 Flambé à la Téquila sauce Genghis Khan	40.-	38.-	41.-
Flambé au Whisky sauce Marco Polo	40.-	38.-	41.-
Flambé au Cognac sauce moutarde	40.-	38.-	41.-

Nos flambés sont servis avec légumes et pommes allumettes
ou pâtes

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.-






Nos crevettes flambées sont servis avec légumes et
pommes allumettes ou riz









Grillades



	Piccolo (~170 g)	Normal (~220g)	Gargantua (~350g)
 Filet de parisienne de bœuf Cœur de parisienne sans gras	27.-	33.-	43.-
 Entrecôte de cheval	29.50	35.-	49.-
 Entrecôte de bœuf	31.-	37.-	52.-
 Pavé de cheval	32.-	38.-	52.-
 Pavé de bœuf	33.-	40.-	56.-

Nos grillades sont servies avec légumes et pommes allumettes ou pâtes

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





Tartares de bœuf

viande de bœuf de la région

	Piccolo	Normal	Gargantua
	(~140g)	(~200g)	(~300g)
Nature	26.-	34.-	44.-
Au basilic	28.-	36.-	46.-
Aux deux poivres	29.-	37.-	47.-
A 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.-



Tartare de féra * de la Pêcherie d'Ouchy

* Du selon arrivage tartare de poisson du jour

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

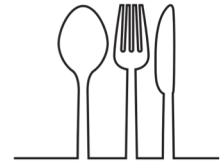






Nos tartares sont servis avec des toasts,
beurre et portion de pommes allumettes







Pasta

Rigatoni



	Piccolo	Normal
 Aux Champignons frais, sauce à la crème	16.50	20.50
  Aux piments, sauce tomate crémeuse et piments	18.-	22.50
Aux crevettes, tomates, ail et basilic	19.50	24.50
Flambé au cognac,	19.50	24.50
 Viande de bœuf hachée, sauce tomate crème		

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

apprêtés de:

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



Relevé



Végétarien



Sans gluten



Lieu de provenance



Production vaudoise