



Canton viticole et terre gourmande, le Pays de Vaud est une région d'excellence pour tous les visiteurs épicuriens. La certification « Vaud œnotourisme » 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 œnotourisme » 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

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

Cave des 13 Côteaux, Arnex-sur-Orbe



021.866.79.79

@restopiscinelasarraz



restopiscine@bluewin.ch



www.restopiscinelasarraz.ch

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

Proposition du soir



L'entrée 12.-

Cassolette de chanterelles
fraîches à la crème

Le Tartare 39.-

🍷 Trio de tartares de bœuf
Basilic-Chorizo-Cognac
Toast et beurre
Pommes allumettes

Le Poisson du Léman
Piccolo 26.-/Normal 32.-

🍷 Filets de féra du Léman
aux écrevisses
et poireaux de la région

Les Garnitures chasse
20.-

Linguini- Spätzli maison-
choux rouges aux Lardons-
Choux de Bruxelles- Fruits-
Chanterelles fraîches- crêpes
au maïs.

Du Boucher
en deux services 24.-

🍷 Saucisse à rôtir de sanglier,
avec les garnitures
de la chasse

Le Burger 19.-

🍷 MacDaniel
steak de bœuf- fromage- salade-
oignons-tomate-œuf -concombre
Frites



Nos entrées



De saison...

Salade gourmande

(Salade mêlée - foie gras - magret fumé - croûtons) 12.-

☺ 🍷 Cappuccino de courge de la région 10.-

🍷 Terrine maison de sanglier de La Vallée -de-Joux
Et chutney de courge de Chevilly 13.-

Tartare de cerf

aux airelles et amandes torréfiées, tuile de parmesan 15.-

Nos Classiques...

☺ 🍷 Salade verte de nos maraîchers locaux 4.50

🍷 Filet de truite fumé de l'Isle et sa verdure colorée 12.-

Foie gras maison et rampon de la région 15.-

🍷 Escargots du Mont d'Or, beurre maison (6 pces) 12.-

🍷 Bisque d'écrevisses du Léman 12.-

Plats

Civet de chevreuil – Piccolo (en un service) 24.-

Nos plats en deux services

Civet de chevreuil  29.-

Châteaubriand de cerf
sauce Sarrazine et foie gras 42.-

Mignon de sanglier
au poivre de Madagascar 39.50

Escalopes de chamois
au vin cuit de Chevilly 46.-

Noisettes de chevreuil
au calVAUDos de Senarclens 44.-

Papillon de chevreuil (selle), aux baies roses 45.-

Quatuor de gibier
(chevreuil, cerf, sanglier et chamois) 46.-

Le gibier est accompagné des garnitures suivantes :
Linguini- Spätzli maison- choux rouges aux Lardons-
Choux de Bruxelles- Fruits- Chanterelles fraîches- crêpes
au maïs.



Hamburgers de cerf

MacRobert:

Hamburger de cerf, fromage, œuf, salade, oignons confits, concombre et pommes frites, Buns maison 24.-

MacMorgane

Hamburger de cerf, foie gras, roquette, oignons confits, racine rouge, pommes frites, buns maison 29.-

Tartare de cerf

Tartare de cerf aux aïrelles et amandes torréfiées

Toast beurre et pommes allumettes

Piccolo	Normal	Gargantua
30.-	38.-	48.-



Provenance des viandes:

Chevreuil: Autriche

Sanglier: Suisse- Europe

Cerf: Autriche-N.Zeland

Chamois: Autriche



Notre menu gibier

 Terrine maison de sanglier de La Vallée-de-Joux
chutney de courges de Chevilly

OU

Entrée tartare de cerf, aux airelles et amandes torréfiées
tuile de parmesan

 Cappuccino de courge de la région

OU

Cassolette de chanterelles fraîches

Quatuor de gibier (Chevreuil – cerf – sanglier- chamois)
Garnitures de chasse

Dessert du jour

ou

 Assiette de fromage de la région



Menu avec une entrée à choix 64.-

Menu complet 76.-

Pour les envies de poissons...

	Piccolo	Normal	Gargantua
Filets de perches meunières	27.-	32.-	38.-
Filets de perches meunière sans gluten (maïzena)	28.-	33.-	39.-
Filets de perches aux amandes	29.-	34.-	41.-

Les filets de perches  sont accompagnés de pommes allumettes et légumes

Le coin pasta...

	Piccolo	Normal
 Rigatoni flambées au Cognac  Avec viande de bœuf hachée	19.50	24.50
 Rigatoni automnale Champignons frais et courges	16.-	21.-

Nos Tartares de bœuf

	Piccolo	Normal	Gargantua
Au Basilic	28.-	36.-	46.-
Aux deux poivres	29.-	37.-	47.-
Aux échalotes confites	29.-	37.-	47.-
Au cognac	29.-	37.-	47.-

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

Pour les envies de viandes rouges...

	Piccolo ~170 g	Normal ~220 g	Gargantua ~350 g
 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 rassis sur os	33.-	40.-	56.-

Les grillades sont accompagnées de pommes allumettes ou de pâtes ainsi que de légumes

Nos sauces et beurres d'accompagnement

Beurre Café de Paris	3.80
Beurre mexicaine	4.-
A la moutarde à l'ancienne	5.50
 Genghis Khan	5.50



Saveurs de la vigne



Vins blancs suisses

70 cl. Treize Côteaux, Cave des Treize Côteaux AOC	2018-19	31.-
70 cl. «Jade» Arnex-Sur-Orbe, Cave des Murailles, Morel	2018-19	32.-
75 cl. Château de Vinzel AOC, Obrist	2018-19	32.-
75 cl. Morges Vieilles Vignes, Cave de La Côte	2018-19	33.-
75 cl. Domaine Henri Cruchon «Le Morget»	2018-19	39.-
75 cl. «Le Relais Perroy» Le consul, La Côte	2019	37.-
75 cl. Cure d'Attalens «Grand cru», Obrist	2018-19	43.-
75cl. Yvorne «Clos du Rocher» Grand Cru AOC, Obrist	2018-19	49.-
75cl. Domaine de la Banderolle Grand Cru, La côte	2018-19	35.-

Vins rouges et rosés

Vaud



70 cl. Château d'Eclépens, De Coulon «Réserve du Château»	2018-19	34.-
75 cl. Château d'Eclépens, De Coulon «Pinot noir»	2016-17	41.-
70 cl. Cave des 13 Côteaux «Balinoir»	2018-19	37.-
70 cl. Morel, Arnex-Sur-Orbe «Topaze» Mara	2017-18	41.-
70 cl. Morel, Arnex-Sur-Orbe «Amethyste» Garanoir	2017-18	40.-
75 cl. Domaine de l'Orme, Arnex S/Orbe, «Mara, Merlot»	2018-19	45.50
70 cl. Domaine de l'Orme, Arnex S/Orbe, «Arnoir», Gamaret-Garanoir	2018-19	36.-
75 cl. Cave de La Côte «Emblem» Merlot- Gamaret	2018-19	42.-
75 cl. Château de Vinzel, «Merlot»	2018-19	44.-
75 cl. Cave de La Côte «Intensus»	2015-16	51.-
75 cl. Cave Berthaudin, Trilogie de cépages, Fût de chêne	2016	47.-
75 cl. Château d'Eclépens, De Coulon rosé	2018-19	37.-
70 cl. Domaine Croix Duplex, Pinot noir	2018-19	42.-
75 cl. Obrist «Cure d'Attalens « Grand Cru »	2017-18	47.-

Valais

75 cl. Primus Classicus, «Cornalin»	2017-18	41.-
75 cl. Primus Classicus, «Syrah»	2017-18	41.-
75 cl. Domaine du Mont d'Or «Madame de Syrah»	2018-19	49.50.-
75 cl. Maurice Gay, «Valais d'Or» Humagne Rouge	2017-18	46.-

Genève

75 cl. Domaine Les Vallières «Deux Louis», Gamaret-Cabernet franco- Cabernet sauvignon	2016-17	46.-
---	---------	------



Les petites bouteilles Suisse

37.5cl. Yvorne «la Bastide» Pinot noir-Gamay-Garanoir	2018	22.-
50 cl. Château d'Eclépens, «Réserve du château	2019	23.-
50 cl. Gamaret, Garanoir Chevilly	2018	24.-
50 cl. Domaine de l'Orme, Pinot noir Arnex s/Orbe	2019	25.-
50 cl. Garanoir 13côteaux Arnex sur Orbe	2019	25.-
50 cl. « Triade » Assemblage du Lavaux	2017	29.50
50 cl. Merlot Bujard, Lavaux	2018	29.-
50 cl. D. du Vieux Toit, Mont-sur-Rolle	2018-19	25.-

Vins du Monde

Vins Français



75 cl. Château Reveillon Corbière Veuve Vigne (Carignan, Syrah, Grenache)	2016	39.-
75 cl. Vieux Château Saint André, Bordeaux	2011	46.-
75 cl. Château Castenet, Bordeaux	2015	38.-

Vins Italiens

75 cl. « Lavignone » Barbera d'Asti	2018	43.-
75 cl. Fontanafredda, Barolo, (Nebbiolo) «Serralunga d'Alba», 93POINTS PARKER	2013-14	59.-

Vin Espagnol

75cl Penamonte, Toro, Espagne	2016	38.-
-------------------------------	------	------

Vins Californiens

75 cl. Francis Ford Coppola, « Claret », Cabernet-Sauvignon	2014	48.-
75 cl. Francis Ford Coppola, « Director Cut » Zinfandel	2013	54.-

