Restaurant

de la piscine de
La Sarraz

Bienvenue

Carte des mets

021.866.79.79

@restopiscinelasarraz

restopiscine@bluewin.ch

www.restopiscine.ch

Établissement certifié

Canton viticole et terre gourmande, le Pays de Vaud est une région d'excellence pour tous les 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 !

www.vaud-oenotourisme.ch

Nos fournisseurs et producteurs locaux:

- Famille Devenoge – Ferme de la Lizerne – maraîchers bio - Dizy
- Florise & Daniel Gachet – Ferme de la Croix – maraîchers - Eclépens
- S. Rochat -Boucherie de la Venoge - Cossonay
- C. Chanson - Boucherie Chanson - La Chaux
- Pisciculture de L'Isle – Truites de la Venoge – L'Isle
- Michel Bory – Spécialités fromagères – Dizy
- Cave des 13 côteaux – Arnex-sur-Orbe
- Landry & Raymond Morel – Cave des Murailles – Arnex-sur-Orbe
- Château d'Eclépens - De coulon - Eclépens

Allergies nous sommes à votre écoute

Chère Cliente, Cher Client,

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Nos Entrées

Nos classiques :

Salade Verte de nos maraîchers locaux

5,50

Salade Variée

10,50

Bisque d'écrevisses du Léman

14,50

Filet de truite fumé de L'Isle et sa salade panachée

15,50

Escargots du Mont d'Or (6pces)– beurre Maison

15,50

Du moment :

Tataki de thon au sésame et salade de wakame

17.-

Entrée Tartare de bœuf

16,50

Salade gourmande

(Salade mêlée – magret de canard fumé – croûtons – foie gras)

15,50

Spécialités du moment

Noisette d'agneau au balsamique

Gratin dauphinois – légumes 39.-

Filet de truite de l'Isle au pinot gris de Bonvillars

Pommes persillées – légumes 38.-

Queues de crevette à l'ail

Riz – légumes 36.-

Escalope de porc viennoise

Frites – légumes 34.-

Pour les envies de viandes grillées...

	Piccolo ~160gr	Normal ~200gr	Gargantua ~330gr
Entrecôte de cheval	32.-	37.-	51.-
Entrecôte de bœuf	34.-	39.-	54.-
Pavé de bœuf	37.-	45.-	57.-

Nos viandes sont accompagnées de pommes frites et légumes.

Nos beurres et sauces d'accompagnement :

Beurre Café de Paris

3,80

Beurre du moment

4.-

Gengis Khan

6.-

Moutarde à l'ancienne

6.-

Pour les envies de poissons...

	Piccolo	Normal	Gargantua
Filets de perche meunière	30.-	35.-	42.-
Filets de perche meunière sans gluten	31.-	36.-	42.-
Filets de truite de la Venoge aux amandes	30.-	37.-	

Les poissons sont accompagnés de pommes frites et légumes.

Le coin pasta...

	Piccolo	Normal
Rigatoni flambés au cognac Avec de la viande hachée de bœuf	20,50	26.-
Spaghetti aux piments	20,50	26.-
Spaghetti au Pesto, tomates cerises & mozzarella	19,50	25.-

Pour les envies de tartares...

	Piccolo	Normal	Gargantua
Nature	29.-	38.-	48.-
A l'échalote	30.-	39.-	49.-
Au Basilic	30.-	39.-	49.-
Aux 2 poivres	30.-	39.-	49.-
Au cognac	31.-	40.-	50.-
Trio de tartares (Basilic, Échalotes, cognac)		41.-	

Nos tartares sont accompagnés de toast, beurre et pommes frites.

Le coin burger...

Burger de la piscine 23.-

« Hamburger de bœuf et œuf au plat »

Double burger de la piscine 28.-

« 2 Hamburgers de bœuf et œuf au plat »

« Veggie » Burger 24.-

« Hamburger de légumineuse »

Nos burgers sont garnis d'oignons confits - tomate – salade - concombre - fromage et servis avec des pommes frites.