



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 Cœnotourisme» 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 Cœnotourisme » 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:



- François Devenoge - maraîcher bio - Dîzy
- Sébastien Rochat -Boucherie de la Venoge - Cossonay
- Cédric Chanson - Boucherie Chanson - La Chaux



- Truîtes de la Venoge - Pisciculture de L'Isle - L'Isle
- Michel Bory - Spécialités fromagères - Dîzy
- Juliana Arapi - maraîchère- Renens
- Cave des 13 côteaux - Arnex-sur-Orbe
- Landry & Raymond Morel - Cave des Muraîlles -Arnex



- François De Coulon - Château d'Eclépens - Eclépens
- Frédéric Gauthey - Domaine de l'Orme - Arnex/Orbe
- Maison Galatà - Madeleînes artisanales - La Sarraz
- Christophe & Anne-Laure Romanens - Cave Blavignac Chavornay

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

11,50



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

16.-

Escargots (6pcs) - beurre Maison

15,50

Tataki de thon aux 2 sésames et sa salade de wakamé

18.-

Du moment:



Os à moelle aux fines herbes - pain toasté - salade panachée

16.-



Entrée Tartare de bœuf et sa verdure colorée

16,50

Salade gourmande

(Salade mêlée - magret de canard fumé - croûtons)

15,50

Foie gras de canard maison et sa verdure colorée

18.-



Pour les envies de viandes grillées...

	Piccolo ~160gr	Normal ~200gr	Gargantua ~330gr
🇨🇦 Entrecôte de cheval	33.-	38.-	51.-
🇨🇦 Entrecôte de bœuf	35.-	40.-	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

3,90

Beurre du moment

4,20



Gengis Khan

6.-

Moutarde à l'ancienne

6.-

Pour les envies de poissons...

	Piccolo	Normal	Gargantua
 Filets de perche meunière	31.-	36.-	43.-
 Filets de perche meunière sans gluten	31.-	36.-	43.-
 Filets de truite de la Venoge aux amandes	30.-	37.-	

Les poissons sont accompagnés de pommes frites et légumes.



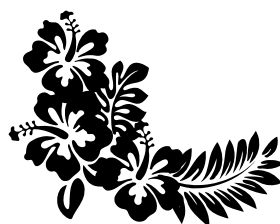
Le coin pasta...

	Piccolo	Normal
Rigatoní flambés au cognac	21.-	26.-
 Avec de la viande hachée de bœuf		
  Rigatoní aux piments	20.-	25,50
Sauce tomate crémée		
Spaghetti Noir (à l'encre de seiche) aux crevettes		
(Crevettes – Tomates cerises – Ail – Basilic)		26.-

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 Piri-Piri	30.-	39.-	49.-
Au Cognac	31.-	40.-	50.-
Trio de tartares (Basilic, Échalote, Cognac)		42.-	

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 23.-

«Hamburger de légumes»

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