



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 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



Nos fournisseurs et producteurs locaux:



- François Devenoge - maraîchers - Dîzy

- Sébastien Rochat - Boucherie de la Venoge - Cossonay

- Cédric Chanson - Boucherie Chanson - La Chaux



- Truites de la Venoge - Pisciculture de L'Isle - L'Isle

- Michel Bory - Spécialités fromagères - Dîzy

- Cave des 13 côteaux - Arnex-sur-Orbe

- Landry & Raymond Morel - Cave des Muraîlles - Arnex



- Château d'Eclépens - De coulon - Eclépens

- Frédéric Gauthey - Domaine de l'Orme - Arnex-sur-Orbe

- Maison Galata - Madeleines artisanales - Lausanne

- Christophe & Anne-Laure Romanens - Cave Blavignac Chavornay

Allergies nous sommes à votre écoute

Chère Cliente, Cher Client,

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront 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

12.-

Escargots (6pcs) – beurre «Maison»

15,50



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

16.-

Du moment:

Terrine de sanglier «Maison» aux pistaches

Et sa salade de butternut

17.-

Tartare de gibier aux noix de cajou & baies roses

Et sa salade panachée

17,50

Foie gras de canard aux figues «Maison» et sa verdure colorée

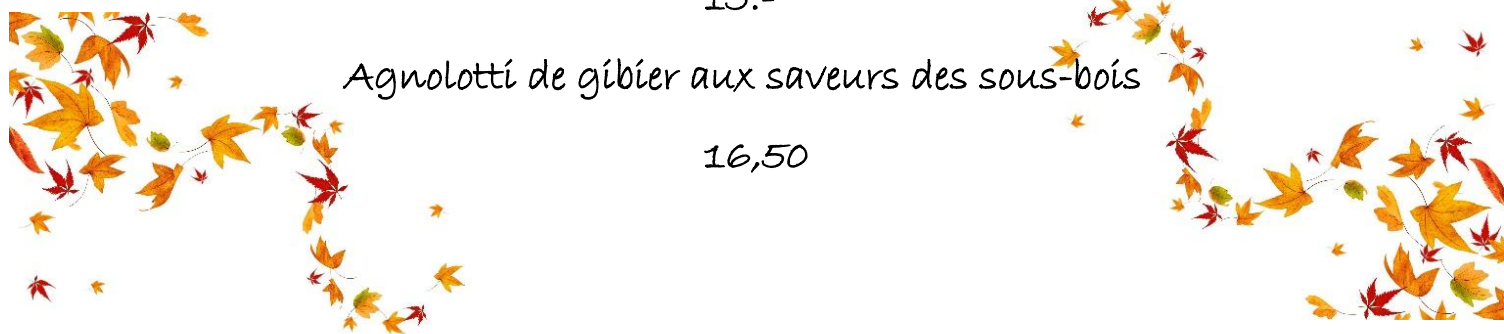
18.-

Cappuccino de courge de Dîzy

15.-

Agnolotti de gibier aux saveurs des sous-bois

16,50





Nos plats de gibier

Piccolo Cîvet de chevreuil (1 service) 29.-

Nos plats en 2 services

Cîvet de chevreuil 35.-

Châteaubriand de cerf au chocolat noir 48.-

Noisette de chevreuil au bleuet 52.-

Mignon de sanglier au poivre de Sichuan de La Sarraz 47.-

Suprême de faisan aux cerises 43.-

Quatuor de gibier 55.-

(Cerf; Chevreuil; Sanglier; Faisan)

Selle de chevreuil flambée au cognac (min 2 pers) 64.-

🌿 L'Assiette du chasseur bredouille (garnitures chasse) 29.-

Tous nos plats de gibier sont accompagnés des garnitures suivantes:

Spätzli maison - Linguini - Choux Rouge - Marrons caramélisés

Chou de Bruxelles - Chanterelles - Crêpe au maïs - Fruits

Nos viandes proviennent de:

Cerf: Autriche / Nouvelle-Zélande / Espagne Faisan: Grande-Bretagne

Chevreuil: Autriche / Grande-Bretagne / France Sanglier: Autriche / Espagne





Notre Menu de Gibier

Terrine de sanglier aux pistaches

ou

Tartare de gibier aux noix de cajou & baies roses

Agnolotti de gibier aux saveurs des sous-bois

ou

Cappuccino de courge de Dîzy

Quatuor de gibier (en 2 services)

Garnitures Chasse

Assiette de fromages de la région

ou

Dessert à choix

Menu 1 Entrée à choix: 78.-

Menu Complet: 91.-



Pour les envies de viandes grillées...

	Piccolo	Normal	Gargantua
	~160gr	~200gr	~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

Marco Polo (poivre vert)

6.-



Gengis Khan

6.-



Pour les envies de poissons...

	Piccolo	Normal	Gargantua
 Filets de perche meunière	31.-	37.-	43.-
 Filets de perche meunière sans gluten	31.-	37.-	43.-
 Filets de truite de la Venoge aux amandes		38.-	

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.-	26.-
Agnolotti du chasseur	22.-	28.-
Aux saveurs des sous-bois		

Pour les envies de tartares...

	Piccolo	Normal	Gargantua
Nature	29.-	38.-	48.-
A l'échalote	30.-	39.-	49.-
Au Basilic	30.-	39.-	49.-
Au Cognac	31.-	40.-	50.-
Trio de tartares (Basilic, Échalote, Cognac)		43.-	
Tartare de gibier	32.-	40.-	51.-

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



Le coin burger

Burger du chasseur 25.-

« Hamburger de cerf et œuf au plat »



«Veggie» Burger 24,50

« Hamburger de potiron »

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

