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

SWISS WINE

Nos fournisseurs et producteurs locaux:

- François Devenoge – maraîchers - Dizy
- 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 – Dizy
- Cave des 13 côteaux – Arnex-sur-Orbe
- Landry & Raymond Morel – Cave des Murailles –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 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

12.-

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:

Salade gourmande

(Salade mêlée – magret de canard fumé – croûtons)

16.-

Terrine de gibier aux airelles et sa salade colorée

17.-

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

18.-

Tartare de saumon aux agrumes et sa salade panachée

15.-

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

Marco Polo (poivre vert)

6.-

Gengis Khan



6.-

Sauce au Foie Gras et Porto

9.-

Pour les envies de poissons...

	Piccolo	Normal	Gargantua
Filets de perche meunière	31.-	37.-	43.-
Filets de perche meunière sans gluten	31.-	37.-	42.-
Filets de truite de la Venoge aux amandes		38.-	

Les poissons sont accompagnés de pommes frites et légumes.



Le coin pasta...

	Piccolo	Normal
Rigatoni flambés au cognac Avec de la viande hachée de boeuf	21.-	26.-
Rigatoni aux piments Sauce tomate Crémée	20.-	26.-
Ravioli du chasseur		24.-

Pour les envies de tartares...

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

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

Le coin burger...

Burger du chasseur 25.-

«Hamburger de gibier et œuf au plat»

«Veggie» Burger 22.-

«Hamburger de potiron»

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

