



L'ÉQUIPE
VOUS PROPOSE SA
CARTE D'ÉTÉ

ENTRÉES

Salade mêlée ou mesclun (G/L)	12
Mesclun de filets de perche du lac «persiboulette» (G)	27
Gaspacho de tomates façon Bloody Mary (L)	18
Œuf croustillant, fricassée d'artichauts en émulsion de Gruyère Caramel	28
Gambas grillées au pistou de courgettes et tomates séchées (L)	32
Tataki de thon rouge mariné au gingembre, croquant de radis noir (G/L)	32
Arc-en-ciel de tomates, espuma de chèvre frais au basilic	18

POISSONS

Filets de perche du lac Léman meunière, sauce tartare (G)	49
Filet d'omble chevalier snacké au chasselas & fines herbes (G)	42
Dos de maigre grillé au fenouil et absinthe, sucs d'écrevisses (G)	45
Poulpe grillé, caponata d'aubergines & chimichuri (G/L)	46

VIANDES

Filet de bœuf du pays Angus (G/L)	200gr	56
Chateaubriand du pays Angus (G/L) pour deux personnes (prix par personne)	400gr	54
Crapaudine de coquelet grillée aux herbes (G/L)		39
Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence (G/L)		48

SAUCES

Vigneronne (G/L) · Chimichurri (G/L) · Béarnaise (G)	5
Au poivre noir de Sarawak (Malaisie Borneo) (G)	5

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites vaudoises (G/L) · Pressé de pommes de terre à l'huile d'olive (G/L)	8
Pommes de terre grenaille · Caponata d'aubergines (G/L)	8

Les plats sont servis avec une sauce, des légumes de saison ainsi qu'un accompagnement de votre choix

VÉGÉTARIENS

Pressé de pommes de terre aux chanterelles (G/L)	29
Quinoa au lait de coco & curry rouge, caponata d'aubergines (G/L)	27
Cromesquis de pois chiche & tofu sur lit de mesclun, sauce yaourt	27
Risotto au citron & petits légumes (G)	25

ENFANTS

Nuggets de poulet, pommes frites & légumes de saison (L)	18
Mini Hamburger maison, pommes frites	27

DESSERTS

Tarte aux pommes tiède, glace caramel pour deux personnes (prix par personne) 20min.	15
Raisin à la lie, glace vanille (G)	12
Moelleux au chocolat et sa glace	15
Coupe Chaplin aux fruits rouges, glace crème de Gruyère & meringue (G)	15
Glaces & sorbets prix par boule (G)	4
Sélection du fromager	15



Origines des produits:

Omble: France · Thon: Méditerranée · Perches, féra, écrevisses: Suisse
Viandes: Suisse (Agneau NZ) · Boulangerie: Vaud

Le personnel de restauration se tient à votre disposition pour tous renseignements relatifs à la présence d'allergène dans nos préparations

G = SANS GLUTEN / L = SANS LACTOSE

MENU CHAPLIN

Amuse-bouche

Gaspacho de tomates façon Bloody Mary

Coquelet grillé aux herbes en crapaudine (G/L)
Pommes grenaille & légumes

Coupe Chaplin aux fruits rouges,
glace crème de Gruyère & meringue

59

MENU DU CHEF

Amuse-bouche

Tataki de thon rouge mariné au gingembre (G/L)
Croquant de radis noir

Œuf croustillant & fricassée d'artichauts
en émulsion de Gruyère Caramel

Noisettes de filet d'agneau grillées aux herbes
Caponata d'aubergines, pommes grenaille

Sorbet à la pêche de vigne, liqueur de sureau

Moelleux au chocolat, glace amarena

98