



LA BRIGADE  
VOUS PROPOSE SA  
CARTE D'AUTOMNE

# ENTRÉES

<b>Salade de l'Onde (G/L)</b>	13
<b>Salade de filets de perche du Léman «persiboulette» (G)</b>	28
<b>Ballotine de foie gras de canard (G/L)</b> Chutney de fruits secs	35
<b>Tataki de thon rouge</b> Mariné au gingembre & croquant de radis noir	32
<b>Œuf parfait (G)</b> Espuma de vieux Gruyère, fondue de panais & truffe	32
<b>Crémeux d'haricots coco (G/L)</b> Chanterelles & pancetta rôtie	28
<b>Velouté de courge (G)</b> Persillade de bolets & noix	24

# POISSONS

<b>Filets de perche du Léman meunière, sauce tartare (G)</b>	49
<b>Grenobloise de féra du Léman (G/L)</b>	45
<b>Filet d'omble chevalier braisé au Chasselas (G)</b>	44
<b>Poulpe grillé, vierge de légumes au basilic (G/L)</b>	48

# VIANDES

<b>Filet de bœuf du pays Angus (G/L)</b>	200gr	56
<b>Chateaubriand du pays Angus (G/L)   pour deux personnes (prix par personne)</b>	400gr	56
<b>Crapaudine de coquelet grillée aux herbes (G/L)</b>		39
<b>Côte de bœuf d'Aquitaine (G/L)   pour deux personnes (prix par personne)</b>	800gr	68

## SAUCES

<b>Vigneronne (G/L) · Chimichurri (G/L) · Béarnaise (G)</b>	5
<b>Poivre noir de Sarawak (Malaisie Borneo) (G)</b>	5

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>Pommes frites vaudoises (G/L) · Pommes allumettes (G/L)</b>	8
<b>Pressé de pommes de terre à l'huile d'olive (G/L) · Pommes de terre grenaille</b>	8

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

# VÉGÉTARIENS

<b>Fregola sarda à la betterave &amp; pecorino</b>	29
<b>Gambas rôties, quinoa aux avocats &amp; pamplemousse (G/L)</b>	29
<b>Velouté d'haricots coco aux champignons d'automne &amp; croûtons (G/L)</b>	21
<b>Risotto à la truffe &amp; châtaignes (G)</b>	35

# CHASSE

<b>Selle de chevreuil grillée (G/L)   pour deux personnes (prix par personne)</b>	64
<b>Côte de cerf grillée (G/L)</b>	56
<b>Civet de sanglier au Gamaret</b>	39

Les plats sont accompagnés d'une garniture chasse

# ENFANTS

<b>Nuggets de poulet, pommes frites &amp; légumes de saison (L)</b>	18
<b>Cheeseburger de l'Onde &amp; pommes frites</b>	27
<b>Penne à la sauce tomate (L)</b>	15

# DESSERTS

<b>Crème bavaroise aux poires (G)</b>	15
<b>Tarte aux pommes tiède, glace caramel   pour deux personnes (prix par personne)</b>	15
<b>Savarin au Calvados, châtaigne &amp; pomme</b>	15
<b>Raisins à la lie (G)</b>	15
<b>Moelleux au chocolat, sorbet aux figes</b>	15
<b>Glaces &amp; sorbets   prix par boule (G)</b>	4
<b>Sélection du fromager</b>	15

## Origines des produits:

Ombre: France · Thon: Méditerranée · Perches, féra, écrevisses: Suisse  
Viandes: Suisse principalement / (Agneau NZ) · Chasse: Suisse, France, Autriche · 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

Prix en CHF / Inclus TVA 8.1%

# MENU CHAPLIN

## Amuse-bouche

\*\*\*

### Crèmeux d'haricots coco (G/L)

Chanterelles & pancetta rôtie

\*\*\*

### Crapaudine de coquelet grillé aux herbes (G/L)

Pommes grenaille & légumes

\*\*\*

### Savarin au Calvados (L)

Châtaigne & pomme

65

# MENU DU CHEF

## Amuse-bouche

\*\*\*

### Ballotine de foie gras de canard (G/L)

Chutney de fruits secs

\*\*\*

### Œuf parfait (G)

Espuma de vieux Gruyère, fondue de panais & truffe

\*\*\*

### Médallions de chevreuil (G/L)

Garniture tradition

\*\*\*

### Vacherin Mont d'Or (G)

\*\*\*

### Moelleux au chocolat, sorbet aux figues

98