



LA BRIGADE
VOUS PROPOSE SA
CARTE D'HIVER

ENTRÉES

Salade de l'Onde (G/L)	13
Salade de filets de perche « persiboulette » (G)	28
Ballotine de foie gras de canard (G/L) Chutney de fruits secs	36
Tataki de thon rouge Mariné au gingembre & croquant de radis noir	33
Œuf parfait (G) Espuma de vieux Gruyère, fricassée de panais à la truffe noire	32
Cappuccino de courge (G) Aux bolets séchés	24

POISSONS & CRUSTACÉS

Filets de perche meunière, sauce tartare (G)	49
Grenobloise de féra du Léman (G/L)	46
Filet d'omble chevalier braisé au Chasselas (G)	45
Poulpe grillé, sauce verte et polenta croustillante (G)	49
Gambas rôties, quinoa aux avocats & pamplemousse (G/L)	42

VIANDES & VOLAILLES

Filet de bœuf du pays Angus (G/L)	200gr	58
Chateaubriand du pays Angus (G/L) pour deux personnes (prix pour 2 personnes)	400gr	116
Côte de bœuf d'Aquitaine (G/L) pour deux personnes (prix pour 2 personnes)	800gr	136
Entrecôte vigneronne (G/L)	200gr	54
Crapaudine de coquelet grillée aux herbes (G/L)		39
Coquelet entier rôti à la broche (G/L)		39
Poulet fermier entier rôti à la broche (G/L) pour deux personnes (prix pour 2 personnes) Sauce à l'estragon		92

SAUCES

Béarnaise (G) · Chimichurri (G/L) · Vigneronne (G/L) · Poivre noir de Sarawak (G)	5
--	---

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites vaudoises (G/L) · Pommes allumettes (G/L) · Pommes de terre grenaille (G/L)	8
--	---

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

VÉGÉTARIENS

Fregola sarda à la betterave & pecorino	29
Velouté d'haricots coco aux champignons & croûtons (G/L)	21
Risotto à la truffe (G)	35

ENFANTS

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

DESSERTS

Coupe Chaplin	15
Tarte aux pommes tiède, glace caramel pour deux personnes (prix par personne)	15
Raisins à la lie (G)	15
Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon	15
Paris-Brest à la pistache	15
Glaces & sorbets prix par boule (G)	4
Sélection du fromager	15



Origines des produits:

Ombre: Suisse & France · Thon: Méditerranée · Perches, féra, écrevisses: Suisse & France
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

Cappuccino de courge aux bolets séchés (G)

Crapaudine de coquelet grillé aux herbes (G/L)
Pommes grenaille & légumes

Coupe Chaplin

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
Fricassée de panais à la truffe noire

Médallions de filet de bœuf grillé (G/L)
Sauce vigneronne
Pommes grenaille & légumes

Vacherin Mont d'Or (G)

Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon

99