

PDF2:

LE CAHIER

Nos entrées et nos plats de tous les jours

Les entrées

Œuf comme il faut (parfait, ça n'existe pas) – 7.- / 10.



Un ou deux œufs de la ferme, émulsion à l'oxalys, salade croquante.

Œuf comme il faut, version carnassier – 10.- / 13.-

Un ou deux œufs de la ferme, poitrine de porc caramélisée, lardons dorés, émulsion à l'oxalys, salade croquante. Pour les viandars assumés.

Terrine du Riquet, cornichons & pickles maison, pain de campagne et beurre – 14.-

Riquet, grand-papa d'Oli, Boucher à Lausanne jusqu'en 1984, C'est Riquet, son grand-papa boucher, qui a transmis à Oli sa passion du goût. Sa terrine, on la fait tout comme il nous l'a transmise.

Salade vaudoise au gruyère (avec ou sans lardons) –

12.- / 16.-

Gruyère AOP en dés, œuf mollet, croûtons, vinaigrette moutarde à l'ancienne. Petite ou grande.

Mini-tomme vaudoise poêlée, salade & confit d'oignons

rouges (avec ou sans lardons) – 16.-

Une petite tomme fermière juste dorée, salade croquante, oignons rouges confits maison.

Beignets de Vinzel, coulis pommique – 16.-

Trois beignets tradition, Salade verte, cornichons, petits oignons, pickles maison.

La soupe du maraîcher – 9.-

Ce que le maraîcher nous a apporté cette semaine. Servie généreuse, avec ses croûtons maison.

(Un potage du jour plus simple est aussi proposé à l'ardoise, autour de 6.-)

Nos sauces à salade

Ici, les sauces à salade sont au choix à chaque table, servies dans une bouteille à bouchon mécanique (5 dl) : Sauce Grand-mère à la moutarde gros grains · Vinaigrette aux noisettes torréfiées · Chimichurri vaudois · Sauce fromage blanc & ciboulette, ou simplement huile vinaigre du moment.

Assaisonnez vous-mêmes, à votre goût!

Les plats

Saucisse à rôtir & atrieu de notre boucher, sauce oignons rouges confits, rösti au saindoux – 28.-

Deux pièces généreuses, dorées à la poêle. Sauce généreuse.

Joues de porc confites à la raisinée – 34.-

Beurre de chou rouge, patates écrasées au beurre, carottes glacées au jus de cuisson, courge rôtie et oignons confits. Un plat d'automne, mijoté longuement.

Cordon-bleu au gruyère, frites maison – 32.-

Porc, jambon du coin, Gruyère AOP. Épais, généreux, comme il se doit.

Papet vaudois & saucisse aux choux de notre boucher – 26.-

Poireaux, pommes de terre, saucisse fumée artisanale.

Filets de perche du Léman, sauce tartare, frites maison – 38.-

Quand le lac veut bien.

**Macaroni du Chalet, jambon de la borne, crème double de la Gruyère & Gruyère AOP – 24.- **

Macaronis, pommes de terre, oignons confits, la vraie crème double, et du Gruyère jusqu'à plus soif. Servi avec sa compote de pommes maison.

Jambon à l'os de la borne, sauce au jus & Chasselas, gratin dauphinois – 30.-

Fumé lentement à la borne d'un artisan du coin. Sauce montée au vin blanc vaudois plutôt qu'au Madère – on reste à la maison.

**Rösti gourmand œuf & tomme vaudoise fondue – 22.- **

Rösti maison, œuf sur le plat, tomme fermière fondue. Simple, réconfortant.

Chaque plat a sa sauce

Ici, la sauce n'est jamais un ramequin oublié à côté. Chaque plat est pensé avec la sienne – dans l'assiette, autour, ou servie à part, mais toujours généreuse.

Garnitures au choix

Frites maison · Nouilles fraîches maison · Spätzli maison
· Rösti au saindoux · Gratin dauphinois · Patates
écrasées au beurre · Légumes du moment · Salade verte

** = sans viande**

Petite portion sur demande (enfants, aînés, petit appétit)

Rab pour costaud sur demande également