

GRIGNOTAGE

-  PÂTÉ VAUDOIS EN CROÛTE
De chez Nardi à Cully 6.-
-  SAUCISSON VAUDOIS EN CROÛTE
Saucisson vaudois de chez Ruchet
Feuilleté «maison» - Accompagné d'une sauce moutarde gros grain au Chasselas 18.-
-  RILLETTES DE TRUITE FUMÉE DE CHAMBY (120g)
Du fumoir de Chailly 12.-
-  SAUCISSON AFFINÉ AU PLANT ROBERT
De chez Nardi à Cully 14.-
-  TOMME FLEURETTE DE ROUGEMONT
Au lait cru de chez Duttweiler 16.-

LES PLANCHETTES

PETITE GRANDE

VIANDE / FROMAGE

*Jambon cru et viande séchée (de boeuf) artisanales du Valais,
Lard sec sans catillage, Saucisson vaudois - maison de chez Ruchet à Vevey*

La sélection de notre maître affineur Jacques Duttweiler:

*Gruyère "Caramel" AOP 36 mois, Moliterno (brebis à pâte dure au lait cru des Pyrénées)
et Bleu de St-Gall (vache de Jersey)*

16.- 23.-

BAR À FONDUE

-  FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ
Gruyère AOC et Vacherin AOC - Mélange spécial de la laiterie de la Grenette à Vevey
1 panier pour 1 pers. 8.-
1 panier pour 2 pers. 15.-
1 panier pour 4 pers. 25.-

FORMULE 20 SUR 20

FORMULE 3 VINS 3 BOUCHÉES

*3 demi-verres - dégustation de 3 millésimes différents
3 bouchées du moment*

25.-



-  **Allergènes:**
-  Sans gluten (pain sans gluten sur demande)
-  Sans lactose
-  Végétarien

Fournisseurs:

*Boulangerie Bidlingmeyer (Chexbres) **Pain Dézaley**
Boucherie Nardi (Cully)
Boucherie Ruchet (Vevey)
Fromagerie Jacques Duttweiler (Thierrens)
Poisson du Fumoir de Chailly*

Provenance des viandes et poissons: Suisse
Prix en CHF, service et TVA 7,7% inclus