

Merci de mentionner vos éventuelles allergies ou intolérances

Tous nos produits sont également disponibles à l'emporter

NOS PLANCHES

On compose ta planche selon la saison et notre inspiration !

Pandore
Petite
Charcuterie et Fromage
35.-

Orion
Moyenne
Charcuterie et Fromage
45.-

Sybarite
Grande
Charcuterie et Fromage
79.-

Uniquement du fromage ou de la charcuterie? c'est possible !

CHARCUTERIES

1 charcuterie 9.-
3 charcuteries : 21.-
5 charcuteries : 35.-

FROMAGES

2 fromages 14.-
4 fromages : 24.-
6 fromages : 36.-

ENTRÉES À PARTAGER

Toasts de foie gras Maison
Porto Blanc et Cognac
14,5

Caponata Maison
Aubergine, tomate, olive, câpres et oignon
16,5 **Végan**

Houmous à l'ail noir Vaudois
Pois chiches, citron, ail noir, huile d'olive, épices
14,5 **Végan**

PLATS À PARTAGER

15 à 20 minutes d'attente

Potage Maison
Légume de saison et de la région (<10km)
Croutons maison persil et ail
9,8 / 19,5
Végan

Croque Monsieur "Signature"
Pain Vaudois, Jambon fermier, Raclette et salade
Nature ou Truffe
24- / 26.-

Tartare de boeuf Suisse coupé au couteau
Toasts, Beurre salé laiterie Gimel, salade
230g / 39.-

Oeuf fermier au plat
Toasts, Beurre salé laiterie Gimel, salade
Jambon Fumée de St-George
12.- pour 1 / 16,5 pour 2

Saucisson Vaudois
Lentilles de Sauvigny, carottes, salade
Moutarde à la bière des Franches-Montagnes
29.-

Salade de chèvre chaud
Toasts de chèvre et miel d'ici
Salade et fruits
16.- / 28.-

DESSERTS

Glaces artisanales
5,2

Histoire de Glace à Rolle
Sorbet : **Chocolat noir, Citron ou Fraise du Valais**
Glace : **Vanille, Café ou Stracciatella (Tristan)**

Tarte aux fruits
7,8

Colonel
12,5

Vodka et 2 Boules de sorbet Citron

Brunch le week-end / Fondue et Raclette sur Réservation !