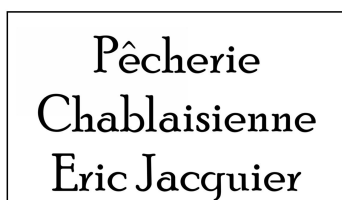
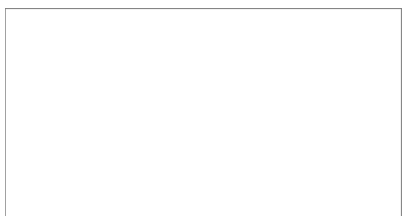




## NOS PARTENAIRES



# Apéro !

Planchette de Charcuterie Suisse  
24,-

Les Fromages de la Laiterie du Petit Diable  
16,-

L'Os à moelle gratiné à l'ail et persil  
18,-

Sardines millésimées 2019 « La Perle des Dieux » Maison Joulin  
18,-

Croquetas de fondue et saucisson Vaudois IGP  
17,-

Houmous de pois chiches à la grenade et sumac  
12,-

Terrine de campagne Maison, toast croustillants  
18,-

## A Partager ou pas !

Sérac de la Laiterie, poivrons rouges, olives noires, tomates, fleurs de montagne  
17,-

Gaspacho de pastèque, feta, huile de basilic  
14,-

Ceviche de bar au citron vert, coriandre et fleurs de montagne  
Entrée : 22,- Plat : 41,-

Délice du Lac Léman (Vengeron), écume de homard, saladine d'herbettes  
24,-

Fraîcheur du Marché  
(prix du jour)

## L'Eau

Le Poisson du Lac Léman (pêcheur : Eric Jacquier)  
Prix selon Arrivage

Poulpe de Méditerranée rôti, frites de maïs au chorizo et mousseline  
de chou à l'huile d'olive, coulis de poivrons  
43,-

## La Terre

Suprême de poulet jaune rôti, crumble cèpes et noix, gnocchis Maison  
42,-

Ris de veau rôti en fricassée, chanterelles et pommes grenailles  
46,-

Secreto de porc, jus relevé, pommes dauphines Maison, échalotes confites  
39,-

Le Plat du Végétarien selon le Marché  
29,-

Le Burger du Diable  
*(steak haché Maison, oignons confits, lard croustillant, fromage de la Ferme du Loup Bio,  
sauce Maison, pommes frites Maison de la Ferme Schwitzgebel à Bex)*  
29,-

La Côte de Bœuf Maturée par nos soins  
*(Légumes du Marché, pommes frites Maison de la Ferme Schwitzgebel à Bex et beurre de l'Ours)*  
17,-/100g

Menu enfant 18,- (- de 12 ans)

1 sirop au choix  
\*\*\*\*

Steak haché Maison pommes frites ou pâtes sauce tomate Maison  
\*\*\*\*

1 boule de glace

Origine des viandes et poissons : Poulet : France, Bœuf : Suisse, Veau : Suisse, Porc : Suisse,  
Bar : Grèce

# Les Desserts

## La Figue

*(Figues fraîches, Financier noisette, crème légère à la bergamote)*

15,-

## L'Abricot du Valais

*(Comme une tatin, rôti au poivre timut, gel amande amère, glace verveine)*

15,-

## Paris-Kerman

*(Pâte à chou, crème pistache, pistaches torréfiées)*

15,-

## Pain Perdu

*(Banane, caramel, glace vanille Bourbon Maison)*

13,-

## La Tarte Maison

*(Selon le marché)*

8,-

## Glaces et Sorbets Maison

*(parfums sur demande)*

4,50 la boule

Tous nos plats sont réalisés Maison avec des produits de premier choix, frais et sélectionnés par nos producteurs pour leurs qualités organoleptiques.

Nous portons un point d'honneur à ces valeurs qui enrichissent notre métier et qui vous apportent plaisir et satisfaction dans vos assiettes.

## La Formule du midi :

Du lundi au vendredi

Plat du jour 23,-

(servi avec une entrée du jour)