

GALETTES DE SARRASIN



RUSTIQUE	21.-
<i>Saucisson vaudois, gruyère, épinards, ail, crème fraîche, oignons crus</i>	
NORDIQUE	19.-
<i>Saumon fumé, épinards, fromage de chèvre, ail, crème fraîche</i>	
LA PAYSANNE	17.-
<i>Jambon de campagne, fromage de chèvre, crème fraîche, oeuf</i>	
LA CHAMPÊTRE	19.-
<i>Jambon de campagne, épinards, gruyère, crème fraîche, oeuf</i>	
LA CHEVROTINE	18.-
<i>Fromage de chèvre, lardons, champignons de Paris, oignons, crème fraîche</i>	
LA COMPLÈTE	15.-
<i>Jambon de campagne, oeuf, fromage</i>	
LA COMPLÈTE VAUDOISE	19.-
<i>Saucisson vaudois, gruyère, champignons, crème fraîche, oeuf</i>	
LA VÉGÉTARIENNE	16.-
<i>Epinards, champignons, oignons, crème fraîche, gruyère, tomate</i>	
LA FORESTIÈRE	17.-
<i>Champignons de Paris, crème fraîche, gruyère, oignons, lardons</i>	
LA MONTAGNARDE	17.-
<i>Lardons, oignons, gruyère, oeuf, crème fraîche</i>	
L'OCÉANE	17.-
<i>Saumon fumé, crème fraîche, oignons crus, aneth</i>	

GALETTE AU BEURRE NATURE	6.-
FROMAGE OU OEUF OU JAMBON	9.-
FROMAGE, OEUF	12.-
JAMBON, FROMAGE <u>OU</u> OEUF	12.-

MENU ENFANT PETIT MANGEUR

-8 ANS: 13.- +8 ANS: 16.-

1 mini galette de sarrasin à choix: jambon-fromage ou
fromage-champignons ou jambon-champignons
+ 1 mini surprise (crêpe chocolat, kinder surprise, chantilly maison)
+ 1 sirop à l'eau

AJOUTEZ UN INGRÉDIENT OU CRÉEZ VOTRE GALETTE

- GRUYÈRE, OEUF, JAMBON DE CAMPAGNE, LARDONS, ÉPINARDS, OIGNONS, FROMAGE DE CHÈVRE, CHAMPIGNONS DE PARIS CUISINÉS, CRÈME FRAÎCHE 3.-/INGRÉDIENT
- SAUMON FUMÉ, SAUCISSE À RÔTIR 5.-/INGRÉDIENT

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

NOS PLATS FROIDS



	ENTRÉE	PLAT
SALADE VERTE	5.-	10.-
SALADE MÊLÉE	7.-	15.-
TARTARE DE SAUMON <i>Avocat, aneth, feta, citron, beurre salé</i>	17.-	25.-
SALADE DE THON <i>Salade mêlée, Avocat, thon au naturel, oignons cru</i>	14.-	21.-

NOS TARTARES DE BOEUF



TARTARE TRADITIONNEL	29.-
TARTARE PRÉSTIGE <i>tartare traditionnel et fois gras*, huile aromatisé à la truffe, pignons de pins</i>	35.-
TARTARE MEXICAIN <i>tartare traditionnel, avocat, oignons, épices mexicaine</i>	32.-

Nos tartares sont servis avec des toasts de pain et du beurre salé

NOS SPÉCIALITÉS



POUR 2 PERSONNES MINIMUM

POUR LE SERVICE DU MIDI RÉSERVATION VIVEMENT CONSEILLÉE

LE POÊLON 38.-

250 g de viande de bœuf coupée en fines tranches, à cuire dans un poêlon sur réchaud avec du Café de Paris maison, servi avec des pommes de terre grenailles et des légumes de saison.

FONDUE VIGNERONNE 36.-

200 g de viande de bœuf coupée en lamelles, à cuire dans un bouillon de vin rouge dans un caquelon sur réchaud, servi avec des pommes de terre grenailles, des légumes de saison et des sauces à base de mayonnaise maison.

Supplément viande 100 gr. 10.-

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

CRÊPES SUCRÉES



LES SPÉCIALES

LA COCO <i>Chocolat maison, glace noix de coco, chantilly maison</i>	12.-
GOURMANDE <i>Beurre de cacahuète*, glace caramel, chocolat maison, chantilly</i>	13.-
NORMANDE <i>Pommes cuites, caramel au beurre salé maison, glace vanille, chantilly</i>	14.-
LA FLAMBÉE <i>Crêpe au sucre de canne, flambée à choix : Cognac, Grand Marnier</i>	15.-
LA RAISINÉE <i>Meringue, glace vanille, vin cuit, chantilly maison</i>	14.-
LA SURPRISE <i>Chocolat maison, crème chantilly, kinder surprise*</i>	13.-
LA MINI SURPRISE <i>Chocolat maison, crème chantilly, kinder surprise</i>	9.-
CRÊPE AUX RAISINS <i>Glace vanille, raisins sur lie maison et son jus, chantilly maison</i>	15.-

GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

LES CLASSICS

CRÊPE AU SUCRE	6.-
CRÊPE CONFITURE MAISON DU MOMENT	8.-
CRÊPE CITRON ET SUCRE DE CANNE	8.-
CRÊPE AU CHOCOLAT MAISON	8.-
CRÊPE AU SIROP D'ÉRABLE	8.-
CRÊPE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ MAISON	9.-
CRÊPE CANNELLE ET SUCRE DE CANNE	7.-
CRÊPE AU MIEL	8.-
CRÊPE AU VIN CUIT	8.-
CRÊPE POMME-CANNELLE	10.-

DESSERTS MAISON - VOIR ARDOISE

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

COUPES GLACÉES

GLACES ET SORBETS DE L'ARTISAN GLACIER

CAFÉ GLACÉ <i>2 boules café, expresso, chantilly</i>	11.-
BRETONNE <i>1 boule caramel, 1 boule chocolat, caramel au beurre salé, chantilly</i>	12.-
DANEMARK <i>2 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly maison</i>	12.-
ESKIMO <i>2 boules menthe-chocolat, coulis de chocolat, chantilly maison</i>	12.-
COUPE MERINGUE GLACÉE <i>1 boule vanille, 1 boule fraise, brisures de meringues, double crème</i>	15.-
CHOCOLAT LIÈGOIS <i>2 boules chocolat, coulis de chocolat maison, chantilly</i>	12.-
COUPE COLONEL <i>2 boules citron, 3cl de vodka</i>	13.-
COUPE BAILEYS <i>1 boule vanille, 1 boules café, 3cl Baileys, chantilly maison</i>	14.-
COUPE LIMONCELLO <i>2 boules citron, 3cl de limoncello</i>	13.-
DOUCEUR DE RAISINS <i>1 boule vanille, raisins sur lie et son jus</i>	12.-
ABRICOT EN FÊTE <i>2 boules sorbet abricot, 3cl d'eau de vie d'abricot</i>	14.-

GLACES

-VANILLE
-CHOCOLAT
-CAFÉ
-Caramel salé
-MENTHE CHOCOLAT
-NOIX DE COCO
-PISTACHE

1 BOULE	3,70
2 BOULES	7,40

SORBETS

-FRAISE
-CITRON
-CHOCOLAT
-ABRICOT

SUPPLEMENTS

• CHANTILLY MAISON	2.-
• SAUCE CHOCOLAT MAISON	2.-
• Caramel beurre salé maison	2.-
• VIN CUIT	3.-
• DOUBLE CRÈME	3.-

FRAPPÉ GLACÉ 3DL <i>Glacé à choix + lait</i>	9.-
--	------------

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

L'Escale • Rue de la Cité 18 • 1373 Chavornay • 026/525.13.73