

## Carte des mets

### Le terroir dans l'assiette comme dans le verre !

Afin d'accompagner dignement les vins du domaine, ces mets sont préparés maison et sélectionnés chez les artisans régionaux.

Nous vous souhaitons un bon appétit !

#### LES TAPAS

<b>Le pain à l'ail beurre maison</b> <i>6 pièces</i>	6.-
<b>Les croissants au jambon maison</b> <i>6 pièces</i>	8.-
<b>Les croissants aux champignons maison</b> <i>6 pièces</i>	8.-
<b>Les manchons de poulet au miel</b>	18.-
<b>Le Grappe Burger</b> <i>10 petits burgers en forme de grappe de raisin</i>	22.-
<b>Les mini Malakoffs</b> <i>Spécialité régionale de beignets au fromage</i> <i>5 pièces</i>	15.-
<b>Les tartares à partager</b> <i>Bœuf ou Saumon, servi avec toast et beurre</i>	25.-

#### À PARTAGER

<b>Planchette du terroir</b> <i>Fromages et charcuteries locaux</i>	25.-
<b>Planchette du poissonnier</b> <i>Féru fumée à chaud, mousse de truite, émietté de poissons blancs &amp; ses condiments</i>	30.-
<b>Planchette du moment</b> <i>Un mix de tapas sélectionnés en fonction de notre inspiration</i>	22.-
<b>Petite planchette de viande</b>	15.-
<b>Petite planchette de fromage</b>	14.-
<b>Petite planchette de lard de Begnins</b>	12.-

#### LESCROUSTINES

<b>Tomate et cébette</b> <i>6 pièces</i>	15.-
<b>Tomate et Mont-D'Or cendré (sapin) au four</b> <i>6 pièces</i>	16.-
<b>Chèvre chaud au « Pétolet » affiné Bio</b> <i>6 pièces</i>	18.-

#### LES ACCOMPAGNEMENTS

*Tous nos tapas sont disponibles en version plat avec des accompagnements*

<b>Petite salade composée</b>	8.-
<b>Patates au four</b>	6.-

#### LES SALADES

<b>Grande salade composée</b> <i>Mélange de crudités</i>	12.-
<b>Salade de poulet au miel</b> <i>Mélange de crudités et manchons de poulet au miel</i>	25.-
<b>Salade de Chèvre chaud</b> <i>Mélange de crudités, croustine de chèvre chaud</i>	25.-

#### LES DOUCEURS

<b>Moelleux au chocolat maison</b> <i>Servi avec une boule de glace vanille - attente 20 min</i>	12.-
<b>La meringue et sa double crème</b> <i>Servie avec un coulis de fruit rouge</i>	14.-
<b>Café gourmand</b> <i>Assortiment de mignardises du moment</i>	15.-

#### Nos fournisseurs :

Maraîcher Biscotte, Vinzel • Boucherie Jemmely, Nyon • Ferme de Pré-Manon, Le Vaud • Borex Poissons, Nyon • La Feuillantine, Gland • Fromagerie Conod, Baulmes • Fromagerie Le Sapalet, Rossinière • Mamie-Claire, Arnex-sur-Orbe • Boucherie Grange, Begnins • Ferme en Orset, Trelex

#### Provenance des produits :

Viandes : Suisse • Poissons : Suisse, Islande, Norvège • Produits laitiers : Suisse