

CARTE D'ETE

Nous vous proposons une cuisine gourmande en collaboration avec nos producteurs locaux, riche en produits de qualités. Toute notre offre est faite maison et change régulièrement

LES ENTREES

- ° **Salade verte** de saison et crudités 7.-
- ° **Gaspacho estival et chips de sarrasin** 9.-
- ° **Salade campagnarde**, œuf dur bio, lard grillé, gruyère AOP et croûtons 12.-
Aussi en plat 19.-
- ° **Vitello tonnato, roquette** 17.-
Aussi en plat 28.-
- ° **Jambon cru de la ferme des Condémines** et sa variation de melons 18.-

LES PLATS

- ° **Pâtes artisanales lingottos farcies Capreses** 28.-
Coulis de tomates cerises, huile verte
- ° **Roastbeef et sauce tartare maison** 31.-
Pommes frites maison, petite salade
- ° **Filet de canette caramélisé et pêches blanches** 38.-
Pommes de terre grenailles, légumes de saison
- ° **Entrecôte de la boucherie Gremaud**, sauce à l'échalote et vin rouge 42.-
Pommes frites maison, légumes de saison

Pour les enfants toute la carte en demi portion

Nos producteurs

Entrecôte de boeuf: Boucherie Gremaud, Farvagny

Légumes et fruits : « Mange-moi comme je suis », Rueyres St-Laurent,

Jardin d'Ogoz au Bry, « Ferme des Condémines à Vuisternens en Ogoz »

Pâtes artisanales : Pastifici Olivieri à Corjolens

Jambon cru : La Ferme des Condémine à Vuisternens en Ogoz

Epices : Magasin en vrac le Le Tiroir à Farvagny

Fromage : Gruyère de la fromagerie de Rossens

Œufs bio : Pittet, Villarjod

Pain au levain avec farine bio: Ferme de l'Areyna

Provenance de nos viandes et pains : Suisse



NOS DESSERTS

- ° **Assiette de fromages régionaux** 12.-
Pâte de coing maison
- ° **Petite coupe glacée** 9.-
Boule de glace aspérule odorante arrosée de rhum brun
- ° **Meringues & crème double** 10.-
- ° **Crème brûlée, glace caramel beurre salé** 14.-
- ° **Gratin de framboises suisses parfumées au Cointreau** 14.-
Glace fleur de lait
- ° **Café ou thé gourmand**
Surprise 14.-
- ° **Boule de glace artisanale** au choix de notre glacier **la boule** 4.-
- Supplément chantilly** 2.-
- Supplément crème double** 3.-

Les parfums de glaces artisanales de « Oh Gelato »

Fleur de lait AOP Gruyère, sorbet chocolat noir et rouge, noisettes du Piémont, pistache verte de Bronte, café coffola, bergamote de Sicile, sorbet framboises, sorbet fruits rouges, caramel beurre salé, aspérule odorante

Les glaces de Oh Gelato sont en vente au magasin Vrac « Le Tirol » à Farvagny

Nos producteurs

Glace, Oh Gelato à Payerne
Fromagerie Moléson, crème double et vacherin
Fromagerie de Vuisternens, Rose d'Ogoz et St Benoît
Fromagerie de Rossens, Gruyère

Farine bio, Praz bottey
Meringue de Botterens
Fruits suisse
Vin cuit maison