

# NOS PROPOSITIONS DE L'APRÈS-MIDI

## POUR COMMENCER

<b>PLANCHETTE DE NOËL</b>	27. -
TERRINE DE CAMPAGNE, JAMBON À LA TRUFFE, CHARCUTERIE ITALIENNE, VACHERIN D'ALPAGE DE LA TZINTRE AU LAIT CRU <i>Feinkoststeller mit Käse</i> <i>Cold cuts board with cheese</i>	
<b>FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON</b>	31. -
ACCOMPAGNÉ DE SA CONFITURE DE FIGUE, TOASTS ET SALADINE HIVERNALE <i>Entetopfleber mit Feigeconfit und Toasts</i> <i>Duck liver, confit of onions and toasts</i>	
<b>PLATEAU DE JAMBON CUIT À LA TRUFFE</b>	24. -
<i>Trüffelschinkenteller und Grissini</i> <i>Cooked truffle ham board and grissini</i>	
<b>BISQUE D'ÉCREVISSES DU LAC</b>	17.50
TOASTS AU BEURRE, ROUILLE DE LA MÉDITERRANÉE <i>Wild Flusskrebs Suppe</i> <i>Wild crayfish soup</i>	
<b>CÔTÉ MER</b>	
<b>LA FINE DE CLAIRE N° 3 (6 OU 12 PIECES)</b>	29. - / 58. -
LÉGÈRE, AVEC UN GOÛT SALÉ ET IODÉ PEU PRONONCÉ <i>Leicht, gesalzene Geschmack und weniger Jod</i> <i>Enjoyable marine odor, taste with a good salt and flavour balance</i>	
<b>GILLARDEAU SPÉCIALE N°3 (6 OU 12 PIECES)</b>	42. - / 84. -
VOLUPTEUSE ET FERME, FINESSE AROMATIQUE ET PERSISTANCE <i>Fleischig, fantastische Balance zwischen salz und süß</i> <i>Firm texture and unique tasting balance between salty</i>	
<b>SAUMON LÉGÈREMENT FUMÉ EN STYLE SASHIMI</b>	28.50
CHOU ROUGE, SAUCE MISO BLANC, GRAINES DE SÉSAME AU WASABI <i>Leicht geräucherter Lachs als Sashimi-art</i> <i>Lightly smoked salmon in sashimi style</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF, FRITES ET TOASTS</b>	30. -
<i>Rindstartar mit Pommes Frites und Toasts</i> <i>Beef tartare served with toasts and french fries</i>	
<b>MOULES DE BOUCHOT À LA MARINIÈRE, POMMES FRITES</b>	32. -
<i>Bouchot Muscheln mit Weisswein, Pommes Frites</i> <i>Bouchot mussels with marinere, French fries</i>	

ASSIETTE DE FROMAGES, DESSERTS ET GLACES DISPONIBLES ÉGALEMENT  
L'APRÈS-MIDI

ALLERGIES : NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT VOLONTIERS SUR LES INGRÉDIENTS PRÉSENTS DANS NOS PLATS SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES. PLEASE ASK THE SERVICE FOR MORE DETAILS ON ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE.

SERVICE ET TVA 8.1 % INCLUS



MONTREUX  
*La Rouvenettaz*  
LE JARDIN D'HIVER