

# PAUSE MIDI

**Salade mesclun et crudités, chèvre frais** 21

Lardons, croûtons, mayonnaise légère au miel et sésame

**Tartare de boeuf** 28

Mayonnaise basilic citron, wasabi, pommes vertes et condiments, salade et frites «coin de rue»

**Légumes du coin et de saison, cuits et crus**  25

Mousse de tomate, huile d'olive et herbes fraîches

**Bowl terre et mer** 26

Riz vapeur, encornets sautés au paprika fumé, courgettes, chorizo et bouillon au citron

**Céviche de daurade d'élevage Corse** 27

Jus de pêche et agrumes, riz vapeur  
Condiments et légumes acidulés

**Raviolis de chez Mauro à la truffe**  29

Etuvée de poireaux, Gruyère et truffes du Jura vaudois

**Cheeseburger de la boucherie Nardi à Cully** 24

Oignons confits, bacon et frites maison

## SOUPE OU SALADE

	En entrée seulement	L'assiette
<b>Soupe du jour</b> 	<b>5</b>	<b>10</b>

Légumes du marché

<b>Bol de salade</b> 	<b>5</b>	<b>12</b>
--	----------	-----------

Vinaigrette à l'huile de colza

## LES DESSERTS

<b>Gâteau mi-cuit au chocolat noir</b>	<b>9</b>
--	----------

Glace vanille

<b>Panna cotta au basilic, framboise coulis de fruits rouges</b>	<b>8</b>
--	----------

<b>Café gourmand</b>	<b>12</b>
----------------------	-----------

Assortiment de petits desserts maison avec un café (ou un thé)

<b>Les glaces de l'artisan glacier à la Conversion</b>	<b>4</b>
--	----------

Chocolat, Vanille, Passion, Framboise, Caramel au beurre salé