

# VOIR | BOIRE | MANGER

## A MIDI

Plat du jour végétarien – avec soupe ou salade \_\_\_\_\_ 21.50

Plat du jour – avec soupe ou salade \_\_\_\_\_ 23.50

## À PARTAGER

dès 4 personnes

4 plats \_\_\_\_\_ 70 par personne

6 plats \_\_\_\_\_ 90 par personne

## POUR FINIR \_\_\_\_\_ 12

Fromages d'ici, fruits secs

Tomme en espuma, glace cerise noire, mouillettes

Pêche pochée au romarin, sorbet vanille

Le moelleux au chocolat Abordage 1985

Fruits rouges, sorbet framboise, meringue, crème double

Café gourmand

Glaces artisanales, palets breton \_\_\_\_\_ la boule 3.80

*Abricot, Framboise, Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille, Carambar, Cerise noire, Pêche*

*Toutes les viandes, poissons et volailles, ainsi que la plupart des produits, proviennent de Suisse et de France voisine. Nous travaillons de préférence avec des petits producteurs/artisans locaux. Tous les vins sont bio, biodynamiques ou naturels. Les prix sont en francs suisse et toutes taxes comprises.*

## AVANT TOUT

Rillettes de féra fumée – <i>aromates du jardin, pain de campagne</i> _____	10
Saucisson Don Recroze – <i>pickles</i> _____	10
Fougasse maison – <i>crème d'aubergines</i> _____	8
Onglet de bœuf fumé à la raisinée de Servion – <i>pickles</i> _____	13
Malakoffs qui partent en sucette _____	9

## POUR COMMENCER

Salade du voisin – <i>légumes d'été grillés, graines</i> _____	9
Soupe glacée de carottes nouvelles – <i>huile de gingembre</i> _____	12
Pôchouse à l'Absinthe – <i>soupe de poissons du Léman</i> _____	15
Ceviche de féra aux agrumes _____	16
Acras de gardons – <i>sauce que nous gardons secrète</i> _____	14

## ENSUITE

Filet de féra à la plancha – <i>haricots jaunes, marjolaine, vinaigrette à la raisinée</i> _____	42
Truite bio de l'Isle entière – <i>vierge de colza aux feuilles de citronnier</i> _____	39
Quenelle de brochet – <i>jus d'écrevisses, beurre de fenouil</i> _____	37
Suprême de pintade farcie au sérac – <i>sauge ananas</i> _____	35
Poire de bœuf à la plancha – <i>jus corsé, sarriette</i> _____	37
Pilaf de cœur de blé – <i>chou-fleur, œuf poché à 64°</i> _____	29

## POUR LES PETITS

Coquilles – <i>sauce tomate maison</i> _____	9
Emincé de poire de bœuf – <i>légumes de saison</i> _____	12

# VOIR | BOIRE | MANGER

## EAUX ET SOFT DRINKS

Carafe d'eau ABORDAGE	offerte
Eau ABORDAGE – filtrée et gazéifiée	1 lt – 5.90
	0.5 lt – 3.40
	0.3 lt – 1.90
Henniez – Naturelle et gazeuse	1 lt – 8.90
	0.5 lt – 4.90
Thé froid maison, Vivi Kola	0.5 lt – 6.40
	0.3 lt – 4.40
	0.2 lt – 3.20
Vivi Zéro, Rivella, Sinalco	0.3 lt – 4.90
Jus de pomme POMPOM – poire, kiwi, cerise	0.33 lt – 5.90
Gazzosa citron, myrtille	0.35 lt – 5.90
Gents Tonic, Lemon	0.2 lt – 4.90
Grapino, soda au verjus	0.3 lt – 6.00
Sanbitter	0.1 lt – 4.90
Sirop artisanal	0.3 lt – 3.90

## BIÈRES, CIDRE

Boxer pression	0.5 lt – 7.50
	0.3 lt – 4.50
	0.2 lt – 3.50
Cidre Crafty	0.5 lt – 7.90
	0.25 lt – 5.50
Blanche – Houleuse, Dr. Gabs, 5% vol.	0.33 lt – 7.90
IPA – Embuscade, La Nébuleuse, 6.7%vol.	0.33 lt – 7.90
Ambrée du Jorat – Brasserie du Jorat, 6% vol.	0.33 lt – 7.90
Feldschlössen sans alcool	0.33 lt – 4.70

## BOISSONS CHAUDES

Café, <b>expresso, ristretto</b>	3.70
Cappuccino	4.70
Café «Bordul» – café, rhum suisse et crème fouettée	9.50
Thés et infusions – <i>équitable Arthenia</i>	3.70
Renversé, chocolat, Ovo	4.50
Verre de lait	3.90
Café/chocolat viennois	4.90

## EAUX-DE-VIE ET LIQUEURS

Eaux de vie – <i>Alex paccot, distillateur à Féchy</i> <i>abricot, poire, prune, framboise, kirsch, mirabelle, coing 42%vol.</i>	2cl 8
Grappa, lie, marc, – <i>Nicolas Pittet 40% vol.</i>	2cl 8
Grappa nostrana – <i>BIO du Tessin, Bianchi 43%vol.</i>	2cl 8
Vodka Xellentia 40% vol.	4cl 9
Rhum <i>The Last Barrel 49%</i>	4cl 9
Gin 27 – <i>Appenzel 43% vol.</i>	4cl 8
Gin Couds – 42%vol.	4cl 10
Pastis – <i>Le Véritable 45% vol.</i>	4cl 7.50
Absinthe – <i>Kubler 53% vol.</i>	4cl 9
Martini 15%, Campari 23%. Suze 20%. Cynar 16.5%.	4cl 6.50
Whisky – <i>Lagatun Old Woodpecker 2010, Single Malt, Suisse, 46%.</i>	4cl 9
Porto 20%	4cl 6
Amaretto 28%	4cl 7.50

## COCKTAILS

Rhum suisse arrangé	10
Apérol spritz	10
Gin-Grapino-concombre	12
Gin Tonic	12
Kir cassis	6.50
Kir royal	10

## BLANC

Altesse* – 2016, La Côte AOC, Henri Cruchon	75 cl – 68
Chardonnay – 2015, La Côte AOC, Domaine la Capitaine	75 cl – 62
Chardonnay – Chablis 1er cru – 2015, Chablis AOC, Les Vaillons	75 cl – 63
Chardonnay* – La Percenette – 2014, Jura AOC, Domaine Pignier	75 cl – 69
Chasselas – Abbaye de Mont – 2016, La Côte AOC, Abbaye de Mont	75 cl – 31
Chasselas – Lullin Blanc – 2015, La Côte AOC, Château Pictet-Lullin	75 cl – 41
Chasselas* – Tout Nu – 2016, La Côte AOC, Abbaye de Mont	75 cl – 45
Chasselas – En Bayel – 2016, La Côte AOC, la Colombe Paccot	75 cl – 47
Chasselas – Villette – 2015, Lavaux AOC, Domaine de la Bolliattaz	75 cl – 51
Chasselas – Dézaley Corniche – 2016, Dézaley AOC, Blaise Duboux	75 cl – 59
Chasselas – De Gaité – 2016, Chablais AOC, Anne Müller	75 cl – 56
Chasselas, Viognier – Blanc de Filles – 2016, Lavaux AOC, Domaine Wannaz	75 cl – 49
Chasselas – Fendant – 2016, Valais AOC, Marie-Thérèse Chappaz	75 cl – 62
Pinot Gris – La Plantaz – 2016, La Côte AOC, Château Rochefort, Ville de Lausanne	75 cl – 39
Raüschling – Raüschling – 2016, Zurich AOC, Winzerkeller Strasser	75 cl – 54
Roussane, Clairette – Clos du Roi – 2012, Châteauneuf du Pape, Château Gigognan	75 cl – 95
Sauvignon blanc – 2015, La Côte AOC, la Colombe Paccot	75 cl – 59
Savagnin blanc – 2015, Neuchâtel AOC, La Maison Carrée	75 cl – 49
Viognier – 2015, Calamin AOC, Pierre Fonjallaz	75 cl – 65

## ROSÉ

Gamay, Pinot Noir – Côté Rosé – 2016, La Côte AOC, Domaines ville de Lausanne	75 cl – 39
Pinot Noir – Œil de Perdrix – 2016, Neuchâtel AOC, La Maison Carrée	75 cl – 48
Pinot Noir – Œil de Perdrix – 2016, Neuchâtel AOC, La Maison Carrée	50 cl – 34

## BULLES

Pinot Noir – Château Rochefort – La Côte AOC, Château Rochefort	75 cl – 59
Pinot Noir – Apex – La Côte AOC, Chardonnay, la Colombe Paccot	75 cl – 69
Chardonnay –Latitude – Champagne, Larmandier-Bernier	75 cl – 95
Les Murgiers – Champagne, Francis Boulard	37.5 cl – 49

## BLANC DOUX

Chasselas– Amandine – 2014, Dézaley AOC, Pierre Fonjallaz	50 cl – 59
Pinot Gris – Vendange Tardive – 2015, La Côte AOC, Domaine la Capitaine	50 cl – 59

## ROUGE

Assemblage – La Colombe Rouge – 2015, La Côte AOC, Domaine la Colombe Paccot	75 cl – 68
Cabernet Sauvignon – Cerus – 2015, Tessin AOC, Azienda Agricola Bianchi	75 cl – 69
Cabernet, Merlot – 2014, La Côte AOC, Cabernet et Merlot, Domaine la Capitaine	75 cl – 76
Cabernet Franc et Sauvignon, Merlot – Grain Noir la Liaudisaz 2015, Valais AOC, Marie-Thérèse Chappaz	75 cl – 120
Gamaret, Merlot – 2015, La Côte AOC, Gamaret Merlot, Domaine la Capitaine	50 cl – 45
Gamaret, Garanoir, Mara, Galotta – Velours Côtier – 2016, La Côte AOC, Abbaye de Mont	75 cl – 42
Gamaret, Gamay, Pinot noir* – Petit nature – 2015, Valais AOC, Marie-Thérèse Chappaz	75 cl – 73
Gamay – Vieilles Vignes – 2015, Beaujolais AOC, Château Bel Avenir	75 cl – 59
Gamay – 2016, La Côte AOC, la Colombe Paccot	75 cl – 47
Gamay* – Parcelle 982 – 2015, La Côte AOC, Domaine de la Ville de Morges	75 cl – 59
Grenache, Mourvedre – Bois des Moines – 2015, Côtes-du-Rhône, Château Gigognan	75 cl – 59
Humagne, Cornalin – 2014, Valais AOC, Domaine de la Muraz	75 cl – 70
Merlot – 2014, La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon	75 cl – 68
Nebbiolo, Barbera, Dolcetto – Dadelio Rosso – 2014, Langhe DOC, Cascina San Lazzaro	75 cl – 60
Pinot Noir, Le Cruchon – 2016, La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon	50 cl – 34
Pinot Noir – 2016, La Côte AOC, la Colombe Paccot	75 cl – 53
Pinot Noir – 2012, Grisons AOC, Roman Clavadetscher	75 cl – 67
Pinot Noir – 2015, Chablais AOC, Anne Müller	75 cl – 73
Pinot Noir – Rully 1er cru – 2013, Rully AOC, Clos du Chapitre	75 cl – 79
Pinot Noir – Grain Pinot les Darrhes – 2016, Valais AOC, Marie-Thérèse Chappaz	75 cl – 89
Pinot Noir, Gamaret, Garanoir – Garde Côtes – 2016, La Côte AOC, Château Rochefort	75 cl – 39
Pinot, Gamay, Gamaret – Nihilo – 2015, La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon	75 cl – 68
Poulsard* – En Chôné – 2015, Jura AOC, Domaine Pignier	75 cl – 62
Syrah – Grain Syrah – 2015, Valais AOC, Marie-Thérèse Chappaz	75 cl – 120
Syrah, Merlot, Cabernet franc – Le Treillant – 2015, Dézaley AOC, Blaise Duboux	75 cl – 99
Gamaret en Amphore – Lune Rousse – 2013, Genève AOC, Domaine des Balisiers	75 cl – 53

## VINS AU VERRE

### Bulles

Blanc de Pinot Noir – La Côte AOC, Château Rochefort Ville de Lausanne	9
--	---

### Blanc

Chasselas de l'Abbaye de Mont – La Côte AOC, Ville de Lausanne	4.90
Chasselas de Villette – Lavaux AOC, Domaine de la Bolliatz	7.90
Sauvignon blanc – La Côte AOC, Domaine la Colombe	9

### Rouge

Assemblage – Garde Côtes – La Côte AOC, Château Rochefort Ville de Lausanne	5.90
Gamay – La Côte AOC, Domaine la Colombe	7.30
Assemblage – Bois des Moines – Côtes du Rhône AOC, Château Gigognan	9

### Rosé

Gamay, Pinot Noir – Côté Rosé – La Côte AOC, Château Rochefort Ville de Lausanne	5.90
--	------

Tous les vins sont bio, biodynamiques ou naturels. Les vins naturels sont marqués d'une \*.  
Les prix sont en francs suisse et toutes taxes comprises.