

APÉRITIF

CRÊPES ROLLS	Jambon blanc de Jussy, Gruyère de Semsales	11.-
	Saumon fumé, crème double de Gruyère et ciboulette	14.-
	Sardines à l'huile d'olive, zestes de citron bio	13.-
	Ratatouille maison et poudre d'olives noires	11.-
	Raclette de Brebis et cerises noires	13.-
	Asperges vertes caramélisées et straciatella de Mozzarella	15.-
	Chips de Sarrasin - Fromage frais légèrement fumé au foin	14.-
	Chips de Sarrasin - Rillettes de sardine maison	14.-
	Salade Verte, vinaigrette au cidre	7.-

BIÉ NOIR



SARRASIN

CLASSIQUES	Crêpe Nature au beurre salé (Alpage de Semsales)	9.-
	Crêpe Nature au Saindoux	9.-
	Œuf Bio GRTA (miroir ou brouillé)	11.-
	Gruyère Doux (Alpage de Semsales)	11.-
	Jambon artisanal du Château de Jussy	12.-
	Double ingrédient	14.-

COMPLÈTES	Oeuf bio GRTA, jambon artisanal de Jussy, Gruyère doux de l'alpage de Semsales	16,50.-
	Complète au jambon truffé d'Italie	20,50.-
	Complète au Lard de Begnins	18,50.-
	Complète au jambon cru pata Blanca des frères Alcalá à Vaumarcus	19,50.-
	Complète andouille de Guéméné	17,50.-
	Complète Chorizo Bellota	18,50.-
	Supplément : champignons, poireaux, tomates, oignons caramélisés	3.-

BLÉ NOIR



CRÉATION
BLÉ NOIR

Forestière – Lard fumé grillé, gruyère d'Alpage de Semsales et champignons à la crème	19,50.-
Chèvre – Chèvre frais de Meynier	16.-
Chèvre tomates / Chèvre miel / Chèvre lard fumé	19.-
Nordique – Saumon fumé John Ross, crème double de la Gruyère et ciboulette	21,50.-
Lacustre – Feta fumée, crème fraîche, pommes de terre nouvelles	23.-
Valaisanne – Raclette de Champsot 3, viande séchée du Valais et pommes de terre nouvelles	23.-
Retour du potager – Caponata sicilienne	17.-
Sous bois – Escargots du Mont d'Or en persillade, poêlée de champignons de saison	21.-
Brebis – Raclette de brebis, confit de cerises noires	19.-
Epinards – Tombée d'épinards frais à la crème, œufs bio GRTA, copeaux de parmesan	16.-
Bleu – Bleuchatel (fromage bleu de Neuchatel), confit d'échalotes au Porto et noix	19.-
Saucisse – Saucisse à rôtir, oignons caramélisés au cidre et graines de moutarde en pickles	21.-
Bénédictine – pousses d'épinards, œuf mollet, poitrine fumée et hollandaise (option saumon fumé : 23.-	21.-

BLÉ NOIR

FROMENT

Les garnitures sont aussi délicieuses sur une base sarrasin,
n'hésitez pas à nous demander conseil

CLASSIQUES

Beurre / Sucre	7.-
Confiture maison – Fraise / Abricots / Rhubarbe / Cerise noire / Framboise / Agrumes	8.-
Chocolat Orfèvre	9,50.-
Sirop d'érable	9,50.-
Miel de Montagne	9.-
Crème de Marron	11.-
Caramel au beurre salé maison	10.-
Pâte à tartiner Bio Nocciolata	10.-
Pommes ou Poires ou Bananes caramélisées	12.-
Poires ou Bananes Chocolat	12.-
Comme une tarte au citron	12.-
Crema di pistacchio	12.-
Flambées – Grand Marnier / Rhum / Williamine / Cointreau / Lambig	15.-
Ajout : Glace Gelatomania 3.- / Chantilly 1.50.-	

BLÉ NOIR

