



261
SUR VIN
 SWISS WINE RESTAURANT
 Arnaud LAFOND Chef de Cuisine

La carte

CHF

Entrées

Saumon du Tessin mariné façon gravlax Croustillant de légumes marinés, chantilly d'algues	16.50
Cannelloni de canard fumé et frais aux pignons de pins et persil plat (L) Saladine croquante de pommes et chou rouge, vinaigrette moutardée	19.00
Ravioles de champignons, crème légère au parmesan, jus réduit (G)	21.00
Salade du moment (V/L)	15.00
Sauté de calamaretti au citron et tomate, espuma de poivron au piment fumé Saladine d'herbes et pain grillé	22.00
Tartare de bœuf au parmesan (G)	16.50

Plats

Tartare de bœuf au parmesan, pommes frites* (G)	36.00
Swiss-burger au lard grillé, oignons frits et fromage suisse	25.00
Entrecôte parisienne « Swiss Black Angus », beurre café de Paris, (G) Pommes frites*	44.00
Araignée de veau rôtie jus aux champignons Polenta crémeuse et légumes braisés	36.00
Mignon d'agneau saisi à la fleur de sel, jus corsé, émulsion d'ail doux (G/L) Pommes de terre grenailles confites	39.00
Filets de perches frais d'Irlande dorés, émulsion de beurre au citron vert (G) Pommes frites* et épinards frais	39.00
Noix de saint-Jacques rôties, écume d'agrumes et segments (G) Mousseline de topinambour, poireaux sifflets	39.00
Penne Aux champignons des bois et crème fraîche	21.00
Sauce bolognaise	22.00
Sauce Tomate (V)	19.00

Les gastronomes en culottes courtes

Nuggets* de poulet, pommes frites*	12.00
Filets de perches au beurre citronné, pommes frites*	16.00
Hamburger maison junior, pommes frites*	12.00
Penne à la napolitaine	9.00

G : SANS GLUTEN

V : VEGETARIEN

L : SANS LACTOSE

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00. Prix en francs suisses, TVA et service inclus.

CHF

Les desserts

Buffet de desserts et de gourmandises sucrées	12.00
Cygne du Léman glacé à la lie de vin de Lavaux, Golden et raisins macérés (2 boules de glace à la lie de vin de Lavaux, crème fouettée sauce caramel et meringue)	12.00
Coupe Danemark (3 boules de glace vanille*, crème fouettée, chocolat chaud)	12.00
Coupe Saint Hubert (3 boules de crème glacée à la noix, crème fouettée, caramel)	12.00
Sorbets et glaces, parfums à choix (la boule) <u>Artisanal</u> : Glace à la lie de vin de Lavaux, crème glacée à l'érable, Glace vanille, et 2 sorbets « fait maison ». <u>Glacé*</u> : caramel, pistache, chocolat, fraise, moka, noix. <u>Sorbet*</u> : framboise, citron vert, abricot, cassis, pomme, poire.	3.50
Glaces et Sorbets arrosés (2 boules) <u>Vaudois</u> : glace à la lie de vin de Lavaux et eau de vie de raisins <u>Valaisan*</u> : sorbet abricot et abricotine <u>Canadien</u> : crème glacée à l'érable et sortilège <u>Williamine*</u> : sorbet poire et williamine <u>Colonel*</u> : sorbet citron et vodka <u>Calvados*</u> : sorbet pomme et calvados <u>Général*</u> : glace vanille et whisky	16.00

« Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"



"Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "fait maison" établi par la fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro suisse, la semaine du goût et Slow Food.