

Bastüges

ST-PREX
BISTROT DE VILLAGE

Grignotages

Gougère au gruyère	08
Sarrassou et œufs de truite, pommes chips maison à tremper	10
Olives marinées	06

Charcuteries / Fromages

Jambon blanc de chez Valentin Chappuis (VD)	15
Poitrine de Basūges marinée et légèrement fumée	15
Jambon cru Pata Blanca des Frères Alcala de Vaumarcus	22
Jambon cru de sanglier des Frères Alcala de Vaumarcus	25
Gruyère de la laiterie de Gimel 10 mois (pommes au cidre, fruits secs)	14
Tomme fraîche de brebis de la Fromagerie de Trélex (travaillée avec condiments, huile d'olive, vinaigre de vin de Pedro Ximénez)	13

Entrées

Mesclun de la côte (accompagné de tomme de chèvre mi-dure, légumes d'automne)	15 (possibles sans gluten / lactose)
Œuf mimosa, soubise, jambon de bœuf "Blonde de Galice", noisettes	19
Raviole à la duxelles, escargots et girolles, émulsion herbacée	18
Terrine d'automne de gibier, saladette de M. Cuendet, Moutarde à la noix	24

Tous nos prix sont en francs suisses, service et taxes inclus.
Nous vous prions de bien vouloir signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe.

Plats

Champignons "Blond de Paris" farci au sanglier, tombée d'épinards, purée de pommes de terre onctueuse, poires marinées, jus corsé	34
Cabillaud cuit au plat, gnocchi, purée de butternut au curry, ricotta fumée et lait d'arêtes au citron vert	28
Épaule de chevreuil braisée au vin rouge, céleri-rave, coing acidulé, nouilles "comme chez Oma"	43

Desserts

Mille-feuille vanille, crème à la reine-des-prés	14
Mousse au chocolat	14
Coupelle glacée rhum-raisin, fruits secs caramélisés, ruban de caramel	12

Enfants

Œuf mimosa, salade	8
Jambon blanc ou poisson - nouilles maison	12
Glace (à la boule)	4.5

Tous nos prix sont en francs suisses, service et taxes inclus.
Nous vous prions de bien vouloir signaler toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe.