

ENTRÉES

- Calamaretti en persillade pimentée** 13
mousseline ail confit | mayonnaise au chorizo
- Œuf poché** 14
mousse de morilles au vin jaune
lard de Pampigny | Croûtons
- Tempura de crevettes** 12
aux épices cajun
mayonnaise à l'avocat brûlé & citron vert

Végétarien

ENTRÉES / PLATS

- Pressé d'aubergine** 14 / 28
gratiné au fromage de chèvre
noisettes | apercges vertes | pesto rosso
servi avec salade verte
- Déclinaison de courgettes** 14 / 28
en galette basilic, menthe & feta | crue |
poêlée à l'huile d'olive | huile de menthe

PLATS

- Pavé d'espadon mi-cuit** 38
sauce vierge | écrasé de pommes de terre aux
poivrons confits & herbes fraîches
roquette au naturel
- Daurade à la plancha** 35
coulis d'herbes aux agrumes | risotto de fregola sarda
tempura de brocolis
- Suprême de poulet** 35
farce fine tomates séchées & pistaches torréfiées
sauce basilic-citron
polenta crémeuse & tomates cerises juste confites
- Tataki de boeuf** 42
marinade thaï | pak choï rôti | chips de riz
gratin de patates douces au lait de coco
- Risotto de saison** 27
asperges vertes & pesto

LES ENFANTS jusqu'à 12 ans peuvent
commander un ½ plat à moitié prix,
y compris le burger

les Classiques de l'Union

- | | |
|---|--|
| Salade de saison 7 | • Entrecôte de l'auberge 39 |
| Os à moelle 11 | • beurre de l'Union frites légumes du moment |
| flambé au cognac pain grillé salade | • Filet de perches du Léman 45 |
| Tartare de boeuf | • beurre blanc citronné ou sauce tartare frites salade |
| à l'italienne 18 / 36 | • Burger du moment 26 |
| salade tomate séchée oignons rouge citron noisettes pesto | • pur boeuf bacon cheddar oignons confits |
| (en plat, servi avec des frites) | • iceberg mayo maison condimentée frites salade |

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les Prix en CHF et TVA incluse

Fraise à l'estragon 13

fraises fraîches | crème pâtissière à l'estragon
bricks croustillantes

Ile flottante à l'orange 14

chouchou | chantilly

Pain perdu caramélisé 11

glace vanille | caramel beurre salé | chantilly

Café gourmand 15

selon l'humeur du chef

Glaces et Sorbets la boule 4

l'Artisan Glacier à la Croix sur Lutry

Noix de pécan | Bacio della Veneta | Café | Pistache | Vanille Bourbon | Caramel salé

Framboise | Citron | Noix de coco | Abricot du Valais | Passion | Chocolat

Coupe arrosée (1 boule) 10

Citron, vodka ou limoncello

Café, liqueur de café Kahlua

Chocolat, whisky & sichuan

Valaisanne (abricot&abricot)

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les Prix en CHF et TVA incluse