

LA PINTE DU PARADIS

A Boire & A Manger



A Manger

Commençons

<u>Un certain mélange de salade de saison à la vinaigrette</u>	10.-
<u>L'os à moelle servi tiède & son croquant de fleur de sel</u>	12.-
<u>Gaspacho de tomate aux fruits rouges et son flottant de sorbet basilic</u>	14.-
<u>Plusieurs tomates oubliées & sérac frais au pesto rucola</u>	16.-
<u>Croustillant de chèvre au miel et salade à l'huile de noix toastée</u>	18.-
<u>Brochette de gambas, chorizo et poivrons posée sur un tartare d'avocat relevé au piment piri piri</u>	19.-

Continuons

<u>Taboulé de quinoa & boulgour rafraîchi de fruits & légumes au tofu</u>	24.-
<u>Risotto à la betterave additionné d'huile de truffe blanche au jambon cru fumé & fouillis de rucola aux pignons de pin torréfiés</u>	26.-

Poursuivons

<u>Tartare de bœuf façon Thaï (soja, gingembre, coriandre, sésame, wasabi) et son bol de riz basmati épicé au curcuma</u>	29.-
<u>BBQ Ribs sauce barbecue, patate au four à la crème ciboulette</u>	32.-
<u>Tagliata d'entrecôte de bœuf sur salade, grosses frites & sauce chimichurri</u>	38.-
<u>Filet de bœuf saisi à la plancha sauce à l'ail doux</u>	42.-
<u>Filet de bar poêlé à l'huile d'olive & au pesto tout vert</u>	34.-
<u>Filets de perche frais meunière citron & sauce tartare</u>	40.-

Garniture

Filet de bœuf : Grosses frites & fine ratatouille
Filet de bar & perches : Pommes allumettes & tomate provençale

Pour les p'tites Canailles 8/10 ans

<u>Assiette de filets de Perche ou filet de bœuf</u>	25.-
--	------

Festoyons

<u>L'incontournable Turf & Surf®</u>	
Pratiquement un demi kilo de côte de bœuf sur plancha, beurre avec un 1/2 homard canadien, Grosses frites & salade cole slaw	45.-

Partageons (ou pas)

<u>Ardoise de charcuterie à la vaudoise & peu de pickles</u>	26.-
<u>Ardoise de plusieurs morceaux de fromages</u>	18.-
<u>Ardoise de viande de bœuf séchée des Grisons</u>	29.-

La thérapie pour le moral

<u>L'irrésistible crème brûlée au bonbon carambar</u>	9.-
<u>Carpaccio d'ananas frais, mariné au gingembre & son sorbet thé menthe</u>	11.-
<u>Quelqu'un a dit Pavlova ? meringue croquante & moelleuse aux fruits rouges</u>	10.-
<u>Craquant de friandises glacées « Bounty & Bubble gum » morceaux de fruits à la crème fouettée et son coulis</u>	12.-
<u>Champagne Gourmand, une flûte demi-sec rosé avec un macaron, une boule de glace et une crème brûlée</u>	16.-

De quoi s'en mettre plein le cornet

<u>Glace: Bounty, Bubble Gum, vanille</u>	La boule 5.-
<u>Sorbet : Citron, pêche de vigne, thé menthe</u>	La boule 5.-
<u>Une boule de sorbet arrosée d'un alcool au choix</u>	12.-

« Signalez-nous vos allergies ou autres phobies alimentaires »

Les prix sont indiqués par personne, TVA de 7,7% incluse.

Origine des viandes : Bœuf, Veau, Porc CH

Origine des poissons : Serra Poissons frais à Clarens VD selon pêche & arrivage : France, Suisse, Pologne.