

Service au bar



Douceurs à picorer

Croissant	2.50
Pain au choc'	3.-
Granola maison Yogourt et fruits de saison	8.-
Pâtisseries du moment (En vitrine)	

**Le midi et
le soir**

De 11h30 à 14h30
De 18h à 21h

Les Tartines

Grandes tartines accompagnées d'une salade verte

À Plumer sans faim 18.-

Tête de moine, lard de Begnins, mayo moutardée, pousses d'oignon

Green Day 16.-

Petits pois, ricotta, menthe, pickles d'oignon

Currylicious 18.-

Mijoté de poulet curry, carottes râpées, condiment coriandre et amandes

Chèvrotine 15.-

Chèvre chaud de Trélex, miel de Bassins, noix

Dernière nouvelle du perchoir

Suggestion de la semaine

Salade

Salade de Tomme Vaudoise panée 20.-

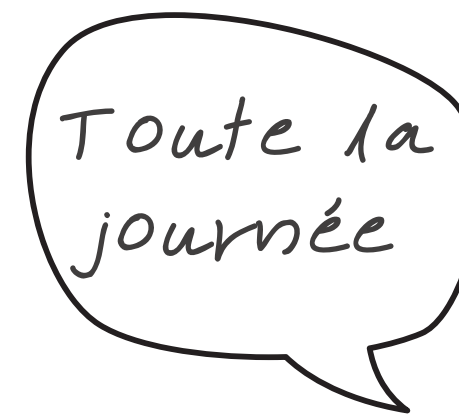
Salade verte, carottes râpées, pickles d'oignon, graines de courge, vinaigrette

Salade de Quinoa 16.-

Quinoa suisse, canneberges, menthe, oignons rouges

Salade mêlée 12.-

Supplément patates rôties + 5.-
Supplément Lard de Begnins + 5.-



Grignotage

Croissant au jambon maison 5.-

Patates rôties et mayo moutardée 8.-

Gaspacho 10.-

Croque brioche : raclette, jambon à l'os, confit d'oignons et moutarde. 15.-

Accompagné d'une salade

Focaccia : pesto de roquette, tomates séchées, burrata et roquette. 15.-

Accompagné d'une salade

Focaccia : jambon cru, ricotta, légumes d'été conservés. Accompagné 16.-

d'une salade

Burrata (CH) : huile de pesto de roquette, arôme de truffe, tomates 15.-

séchées

Mousse de Truite/Féra/Omble (CH - selon arrivage) 14.-

Houmous maison 10.-

Guacamole de petit pois 12.-

Dip chèvre frais figues 12.-

Tomme panée 12.-

Assiette de fromages et/ou charcuterie du moment 21.-

on mise sur le bon, le frais, le local et le fait maison !

Nos fruits et légumes sont cultivés en Suisse notamment au Domaine des Biolettes - Ballens et Fruit défendu - Commugny).

Nos délicieuses épices sont préparées par Isabelle Heiniger-Cerruti à Nyon.

Notre pain ?



Livré chaque jour par des boulangeries artisanales qu'on adore : Rougemont (Nyon) et La Forge à Pains (Eysins) pour la brioche et le sans gluten !

Allergènes : On est à votre écoute !

Derrière les fourneaux, Marc et Jordan cuisinent avec passion les produits du coin.



La viande vient de Suisse et principalement de la boucherie Jemmely à Nyon, le poisson suisse : Borex Poissons - Swiss Lachs, les fromages de Trélex, Genève et d'un peu plus loin en Suisse. Et le miel de Bassins.



À boire ?



Des pépites locales : Rhum Trésors et Saveurs (Nyon), Gin des frères Gyger (Jura bernois), vins vaudois (Domaines : Delaharpe, de Chantegrive, La Capitaine et cave des larrets) et soft maison.