



Le Bistrot
BY
DECOTTERD



POUR PATIENTER - TO SHARE

- Assiette charcuteries d'Armand Stuby 15.-
(Lard sec d'ci, Saucisson Vaudois IGP, Viande séchée "régal du vigneron")
Plate of Swiss charcuterie specialties
-  Planchette de fromages de Jacques Duttweiler   15.-
(Gruyère AOP, Vacherin fribourgeois AOP, tomme vaudoise)
Cheese platter by Jacques Duttweiler
-  Légumes à la croque au sel, Dukkah, huile de noix vaudoise AOP   12.-
Vegetables "à la croque au sel", Dukkah, walnut oil
- Rillette de féra du Lac Majeur au citron et croûtons   18.-
Fish from the lake rillettes with lemon
-  Véritable Malakoff au fromage du Col de Jaman (3 pièces)   15.-
Authentic "Malakoff" fried cheese ball from the Col de Jaman (3 pieces)

LES ENTRÉES - STARTERS

-  Cœur de laitue « salanova », cressonnette   14.-
et vinaigrette à l'huile de noix de Sévery
Heart of lettuce and watercress, walnut-oil vinaigrette
- Soupe de poissons du Lac Léman, rouille au safran du Jorat et croûtons    19.-
Fish soup from Lake Geneva, saffron rouille, and croutons
- Salade césar « Maison Décotterd »,      28.-
cœur de laitues sucrines et poulet croustillant
The "Maison Décotterd" Caesar Salad, sucrine lettuce hearts and crispy chicken
- Pâté en croûte de volaille fermière aux morilles,
chutney à la rhubarbe      26.-
Pâté en croûte with farmhouse chicken and morel mushrooms, rhubarb chutney
- Tartare de bœuf Limousin des Pléiades      28.- / 42.-
sabayon parfumé aux bolets
Beef tartare from les Pléiades, cep sabayon

Plat végétarien / Vegetarian dish

 Gluten -  lactose -  Fruit à coques -  Céleri -  Sulfite -  Poisson -  œuf -  soja
Nous sommes à l'écoute de vos allergies alimentaires. Merci de les indiquer lors de la prise de commande.

LES PLATS PRINCIPAUX – MAIN DISHES

Quenelle de brochet du Lac Léman,    	42.-
sauce au citron Yuzu, riz et herbes Lake Geneva pike quenelle with yuzu lemon sauce, rice, and herbs	
Fish and chips de perches du Lac Léman     	48.-
Cœur de sucrine en vinaigrette et pommes allumettes Fish and chips made with perch from Lake Geneva Sucrine lettuce hearts in vinaigrette, and French fries	
Omble de Chamby à l'orge perlé et mélilot    	46.-
pommes natures et brocoli Chamby char, with pearl barley and sweet clover, steamed potatoes and broccoli	
Filet de canette de Thierrens au cassis,  	52.-
cœurs de laitues braisée et pommes dauphines Local duck breast with blackcurrant sauce braised lettuce hearts, and dauphine potatoes	
Filet de bœuf grillé du Pays, beurre chimichurri  	58.-
petits légumes et pommes de terre Grilled local beef fillet with chimichurri butter, mixed vegetables and potatoes	
Brochettes de bœuf wagyu du Jura bernois Teriyaki    	95.-
pommes grenailles Wagyu beef skewers from the Bernese Jura with teriyaki sauce and Baby Potatoes	
Tartare de Bœuf Limousin des Pléiades, sabayon parfumé aux bolets    	28.- / 42.-
Beef tartare from les Pléiades, cep sabayon	
 Tarte fine aux courgettes, tomates confites et basilic  	35.-
Thin-crust tart with zucchini, sun-dried tomatoes, and basil	

LES DESSERTS

Tartelette framboise, crème onctueuse aux feuilles de figuier    	16.-
The raspberry tartlet with creamy fig-leaf-infused cream	
Clafoutis aux cerises noires, crème au kirsch    	16.-
Black cherry clafoutis with kirsch cream	
Soupe de fraises du Pays à la verveine, glace à la vanille et meringues  	16.-
Local strawberries with verbena, vanilla ice cream, and meringues	
Tarte au chocolat Maracaibo 65%, croustillant praliné    	16.-
Chocolate tart « Maracaibo 65% », crispy praliné	

Sous réserves de modification selon les arrivages et les disponibilités



Le Bistrot
BY DÉCOTTERD