



Les entrées



Salade verte	6 Frs
Méli-mélo de salade en cru et cuit Vinaigrette mandarine	12 Frs
Os à moelle gratinés, salade verte	16 Frs
Déclinaison de tomate de Penthéreaaz Mozzarella di burrata, basilic en deux textures	18 Frs
Tartare de daurade pêche et pomme Granny Smith Sorbet citron vert	18 Frs

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle



Les viandes

Entrecôte de bœuf rassie sur os		39 Frs
Sauce à choix :		
	-morilles	8 Frs
	-Beurre maison	5 Frs
	-poivre vert	5 Frs
Tartare de bœuf traditionnel	120gr	33 Frs
Pain grillé et frites fraîches	200gr	41 Frs
Entrecôte de cheval, beurre maison		25 Frs
Roastbeef d'entrecôte de bœuf, sauce tartare		35 Frs
Frites et salade		
Vitello tonnato, frites et salade		38 Frs
Burger du chef		25 Frs
(Selon l'inspiration du chef)		

Les pâtes et les salades

Tagliatelle carbonara	23 Frs
Salade de bœuf vinaigrette Ponzu	28 Frs



Les poissons

Filets de perches meunières, sauce tartare	120gr	29 Frs
Servi avec frites fraîches et salade verte	200gr	39 Frs
Gambas en persillade, frites et salade		35 Frs



Desserts

Crème brûlée (parfum du moment)	13 Frs
Café gourmand (3 pièces)	14 Frs
Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs	14 Frs
Cœur coulant au chocolat, sorbet yaourt	15 Frs
Tatin de pommes caramélisées, glace vanille	15 Frs
Sorbet arrosé Abricot, poire, framboise, citron	13 Frs
Glace*	4.- Frs
Vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, caramel, café, framboise	
Sorbet*	4.- Frs
Abricot, poire, citron, mangue passion	



La carte des enfants

Pâtes nature

6 Frs

Nuggets de poulet maison avec frites

14 Frs

Steak Haché avec frites

14 Frs



En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle

Provenance

Tartare de bœuf	Suisse
Entrecôte de bœuf	Paraguay
Veau	Suisse
Entrecôte de cheval	Uruguay
Daurade	Groenland
Veau	Suisse
Os à moelle	Suisse
Saumon	Norvège
Filet de perche	Pologne
Steak haché de bœuf	Suisse
Poulet	Suisse/ France
Pain	Suisse/Allemagne
Pain burger	Suisse

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la fédération romande des consommateurs

(FRC, Gastrosuisse, la semaine du goût & slowfood)

Les mets marqués d'un * sur la carte ne répondent pas aux exigences du Label





Bienvenue



Une expérience culinaire gourmande
Dans un lieu insolite plein de magie
Au Cœur du Gros de Vaud

Depuis 2017 nous avons le plaisir de vous accueillir
Au restaurant du Golf Du Domaine Du Brésil.

Notre chef Jérôme Rochat vous propose une cuisine créative au fil des
saisons qui Sera satisfaire les plus gourmands, petits & grands.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment,
Et bonne dégustation !

Mélanie & Jérôme

