



## 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
Soupe de poisson de roche, crouton et rouille maison	18 Frs
Duo d'asperges tièdes, vinaigrette à la truffe noire Chips de jambon Serrano	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
Caille farcie au foie gras, jus de volaille au cognac		41 Frs

## Les pâtes



Tagliatelle carbonara	23 Frs
Spaghettis bolognaise	23 Frs
Tagliatelles aux gambas, crème safranée et persillade	31 Frs

## Les poissons



Filets de perches meunières, sauce tartare	120gr	29 Frs
Servi avec frites fraîches et salade verte	200gr	39 Frs
Filet d'omble à l'unilatéral, Sauce champagne et coulis de fines herbes		35 Frs



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



## Desserts

<i>Crème brûlée au caramel beurre salé</i>	13 Frs
<i>Café gourmand (3 pièces)</i>	14 Frs
<i>Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs</i>	14 Frs
<i>Cœur coulant au chocolat, sorbet yaourt</i>	15 Frs
<i>Pavlova aux fruits exotiques</i>	15 Frs
<i>Sorbet arrosé</i> <i>Abricot, poire, framboise, citron</i>	13 Frs
<i>Glace*</i>	4.- Frs
<i>Vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, caramel, café</i>	
<i>Sorbet*</i>	4.- Frs
<i>Abricot, poire, framboise, citron, mangue passion</i>	

## Les suggestions



Fondue Bourguignonne Bœuf et cheval (250gr) Servi avec frites fraîches, salade verte, 5 sauces maison (ail, piment, barbecue, tartare, curry)	45.-frs
Fondue moitié moitié 200gr	21.-frs
Fondue à l'échalotes 200gr	23.- frs
Fondue aux morilles 200gr	28.- frs
Burger du chef Pain brioché, steak haché de bœuf Angus Lard grillé, oignons crispy. Sauce Jack Daniel's	25 Frs
Entrecôte de cheval, beurre maison	25 Frs

## La carte des enfants



Pâtes nature	6 Frs
Nuggets de poulet maison avec frites	14 Frs
Steak Haché avec frites	14 Frs

## Provenance

Tartare de bœuf	Suisse
Entrecôte de bœuf	Paraguay
Rumsteak de bœuf	Suisse
Entrecôte de cheval	Uruguay
Omble	Islande
Caille	France
Os à moelle	Suisse
Poisson de roche	Pays-Bas
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

