

### **Les entrées :**

<b>La chiffonnade de jambon de Parme Carpegna Addobbo affinage 24 mois</b>	<b>CHF 26.-</b>
<b>La salade verte de Chez Maman et sa sauce maison</b>	<b>CHF 8.-</b>
<b>L'œuf de la ferme aux bolets et mouillettes de pain</b>	<b>CHF 22.-</b>
<b>Les moules de bouchot tiède en vinaigrette aux appétit</b>	<b>CHF 23.-</b>
<b>Le carpaccio de thon Albacore, huile d'olive, citron vert, gingembre et piment d'espelette</b>	
<b>Entrée</b>	<b>CHF 23.-</b>
<b>Plat</b>	<b>CHF 38.-</b>
<b>La salade de poulpe à l'huile d'olive, vinaigre xérès, échalotes, poivrons rouges, cerfeuil et ciboulette</b>	<b>CHF 22.-</b>
<b>La salade de bœuf, citron vert, échalotes, piments, tomates, nuoc-mam, menthe et coriandre fraîche</b>	<b>CHF 24.-</b>

Provenance : Thon Philippine/ Moule France/bœuf Suisse

### **Plat végétarien et risotto :**

<b>Les fleurs de courgettes farcies aux légumes provençaux et pesto maison</b>	<b>CHF 25.-</b>
<b>Le risotto carnaroli aux grosses crevettes, citron et romarin</b>	<b>CHF 34.-</b>

### **Les poissons :**

<b>Les filets de perches du lac Léman de notre pêcheur à Rolle à la meunière, épinards et frites maison</b>	<b>CHF 49.-</b>
<b>L'escalope de bar à la marinière, herbes fraîches et pommes écrasées</b>	<b>CHF 44.-</b>
<b>Le filet de féra du lac Léman de notre pêcheur à Rolle, beurre blanc au citron et ciboulette, pommes écrasées aux herbes</b>	<b>CHF 36.-</b>
<b>Les moules de bouchot en marinière à la crème, pommes frites fraîches</b>	<b>CHF 28.-</b>

Provenance : Crevettes de Mangrove Vietnam / Féra et perches Suisse,/Moules France/Bar Espagne

## Les viandes :

La salade de bœuf, citron vert, échalotes, piments, tomates, nuoc-mam, menthe et coriandre fraîche	CHF 44.-
Le carpaccio de filet de bœuf, huile d'olive, gros sel, piments, citron, roquette et parmesan	CHF 49.-
L'escalope de veau Milanaise façon oreille d'éléphant, chanterelles pommes écrasées	CHF 52.-
Le tartare de bœuf au couteau de Monsieur Muller aux condiments, herbes fraîches et frites maison	CHF 38.-
Le spare ribs de porc fermier mariné aux épices, sauce barbecue, pommes nouvelles et légumes frais du marché	CHF 35.-
La tagliata de boeuf poêlé, sauce Chez Maman, légumes de saison et frites fraîche	CHF 56.-

Origines viandes : Volaille Suisse/ Porc Suisse// Bœuf Suisse-Allemagne/Veau Suisse



**\* Les mets proposés sur la carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « fait maison » établi par la fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH**

**Notre sélection de fromages**

**CHF 16.-/PP**

**Les douceurs de Chez Maman :**

**La tarte du jour de saison**

**CHF 9.-**

**Les figues violettes rôties aux miel et romarin, glace vanille**

**CHF 14.-**

**Le milles-feuilles maison aux framboises à la crème légère,  
sorbet framboise**

**CHF 16.-**

**Le flan vanille et caramel de Chez Maman**

**CHF 14.-**

**Le parfait glacé aux chocolat 70% et noisettes torréfiées, sauce Arabica**

**CHF 16.-**

**Le pain perdu brioché, caramel à la crème, glace vanille bourbon**

**CHF 15.-**

**Notre choix de glaces & sorbets de saison (*la boule*)**

**CHF 4.-\***

**Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats/préparations. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.**