cafe de Grancy

# LE MENU DU SOIR

## L'AMUSE BOUCHE

**Velouté de panais à la vanille et huile de noix**
*Petits croûtons de pain de campagne*

## LES ENTRÉES

**Poêlée de gnocchi de pommes de terre aux morilles**
*Crème et persil plat*

**Risotto d'orge perlé et crevettes sauvages d'Argentine flambées au Pastis**
*Chips de panais*

**Salade bœuf thaï, piment rouge, coriandre et oignon nouveau**
*riz noir et pousses de soja*

## LES PLATS

**Noix de St Jacques snackées**
*Mousseline de panais, chorizo poêlé et beurre blanc à la ciboulette*

**Mijoté de légumes à l'orientale**
*Carotte, courgette, fenouil, oignon rouge, pois chiches, semoule de blé dur*

**Filet de bœuf sélectionné par notre boucher, sauce aux morilles**
*Pommes de terre grenaille, légumes de saison*

## LES DESSERTS

**Le Bounty de Grancy**

**Crème brûlée à la vanille**

**Crumble de pommes vaudoises à la cannelle**

**LE MENU** (AMUSE-BOUCHE, ENTRÉE, PLAT, DESSERT) **68**

*Supplément huîtres et bulles (mousseux vaudois)* *12*

# LES PÉPITES DE NOTRE CAVE

*Demandez notre jolie carte des vins !*

| | VERRE | BOUTEILLE |
|---|---|---|
| **La Petite Grange 2023**<br>*Marie-Thérèse Chappaz \| Fully \| Valais AOC* | 13 | |
| **Dézaley Rouge 2023**<br>*Antoine Bovard \| Treytorrens \| Lavaux AOC* | 12 | |
| **Mara de la Tour 2023**<br>*La Cave Vevey-Montreux \| Montreux \| Lavaux AOC* | | 67 |

# LA CARTE DU SOIR

## POUR COMMENCER

**Bol de mesclun et crudités** 10

**Velouté de panais à la vanille et huile de noix** 12
*Petits croûtons de pain de campagne*

**Pâté en croûte de la Boucherie du Palais** 18
*Compotée d'oignon rouge au miel, xérès et salade composée*

**Huîtres Poget « fines de claire » du Galon d'Or n°3** *3 pcs* 14 *6 pcs* 28
*Beurre au piment, vinaigre échalote et pain de campagne toasté*

## LES FRAÎCHEURS

**Tartare de thon Saku, pignons de pin torrefiés, ail et parmesan** 18 36
*Roquette et baguette de chez Breadstore*

**Tartare de bœuf classique** 18 36
*Mesclun de salade, pommes de terre grenailles, beurre au piment et baguette de chez Breadstore*

**Salade bœuf thaï, piment rouge, coriandre et oignon nouveau** 17 35
*Riz noir et pousses de soja*

**Salade de tomme de brebis Le Sapalet** 18 32
*Panais rôtis, croûtons, betteraves chioggia*

## LA SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

**Filet de bœuf sélectionné par notre boucher, sauce aux morilles** 52
*Pommes de terre grenaille, légumes de saison*

## LES RAVIGOTANTS HIVERNAUX

**Poêlée de gnocchi de pommes de terre aux morilles** 19 35
*Crème et persil plat*

**Boeuf Bourguignon aux petits oignons, carottes et champignons de Paris** 36
*Purée de pommes de terre et croûtons à l'huile de truffe*

**Mijoté de légumes à l'orientale** 32
*Carotte, courgette, fenouil, oignon rouge, pois chiches, semoule de blé dur*

**Risotto d'orge perlé et crevettes sauvages d'Argentine flambées au Pastis** 36
*Chips de panais*

**Noix de St Jacques snackées, beurre blanc à la ciboulette** 45
*Mousseline de panais et chorizo poêlé*

**Chili sin carne, haricots rouges, poivrons, tomates, maïs** 33
*Riz noir et herbes fraiches*

## L'INCONTOURNABLE

**Burger d'effiloché de poulet, jus de cuisson, coleslaw au citron confit** 29
*Mesclun de salade et pommes de terre grenailles*

*Pour vos enfants, tous nos plats sont disponibles en petites portions à petits prix. Par souci de qualité, certains plats sont susceptibles de manquer. Nos viandes sont suisses. Les crustacés viennent d'Atlantique Nord et Pacifique, et notre pain ... de notre boulanger lausannois !*

PLATS VÉGÉTARIENS