

METS



LES APÉROS à partager

L'Apéri'Taff'

Assortiment froid de produits du terroir servis avec une baguette à l'ail

// 18.- pour 2 personnes // 32.- pour 3 et +

Stracciatella italienne // 14.- 
et sa focaccia maison

Les poissons suisses

Duo de truites & garniture colorée
filets juste snackés, sauce 'Criolla' ultra ra-
fraîchissante, fleurs de courgettes farcies à la
ricotta, riz basmati parfumé au citron // 44.-


Tartare de féra du lac fumée à froid
// 38.- (180gr.) avec pain toasté et servi avec
frites gourmandes ou légumes du moment
selon arrivage

Suggestion estivale



Salade César

laitue romaine, chips de Parmesan, croûtons,
sauce gourmande aux anchois et jaunes
d'oeufs façon mimosa

// avec poulet grillé Fr. 26.-

// avec tofu fumé Fr. 24.- 


Pas ENVIE de viande ?

Pâtes maison sans gluten // 29.-
farci avec une garniture végétarienne  

LES ENTRÉES

Salade verte // 8.-  

Salade verte & crudités // 10.-  


Soupe froide de 3 melons // 14.- 
chips de jambon cru & feta

Tartare de bœuf Epis Taff' // 16.- (90gr)
avec pain toasté

Tartare de féra du lac fumée à froid // 18.- (90gr)
avec pain toasté, *selon arrivage*

LES VIANDES

Assiette de roastbeef // 36.- 
cuisson à basses températures, pickles de graines de moutarde, sauce
estragon et roquette

Entrecôte de chez nous // 42.- (200gr) // 54.- (300gr) 
entrecôte de bœuf servie sur poêle avec beurre maison
(beurre maison supplémentaire +2.-)

Tartare de bœuf Epis Taff'
36.- (180gr) // 42.- (250gr) // 54.- (400gr)


Les plats de viande sont servis avec frites gourmandes ou légumes du
moment... à vous de choisir !

LES BURGERS

Fish n Taff' // 34.-
délicieux tempura maison de sandre du Lac (sans gluten!), sauce au
séré-citron-herbes fraîches, salade croquante et courgettes marinées

Tarta'Clette // 28.-
tartare de boeuf, fromage à raclette fondu, oignons

Pulled Pork du Bistrot // 28.-
porc effiloché mariné puis cuit à basse température, aux saveurs de
sauce soja-vinaigre de riz et sésame, salade coleslaw croquante

Veggie burger // 26.- 
Champignon mariné aux saveurs umami, roquette, pickles d'oignons
rouges, mayo au séré et tomme vaudoise fondante

Garniture de burgers à choix: frites gourmandes ou légumes du moment

// Tartares et burgers dispos sans gluten: + 2.- 