

LES GAILLARD ET TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT

LA BIENVENUE



OenoSnack

Boissons

SANS ALCOOL

Eau plate / gazeuse (1,5lt)	CHF 8.-
still / sparkling water, stilles / kohlensäure Wasser	
Eau plate / gazeuse (3,3dl)	CHF 4.-
still / sparkling water, stilles / kohlensäure Wasser	
Jus de raisin (25cl)	CHF 5.-
Grape Juice, Traubensaft	
Jus de pomme Vaudois (2dl)	CHF 3.-
Apple Juice, Apfelsaft	
Sirop pour les enfants	CHF 0.-
Syrup for children, Sirup für Kinder	
Thé/Café	CHF 4.-
Tea / Coffee, Tee / Kaffee	

FORFAITS DEGUSTATIONS

3 Verres de vins à choix classique	CHF 14.-
3 Classic wine glasses, 3 Weingläser nach Wahl classic	
3 Verres de vins à choix mixte	CHF 17.-
3 Wine glasses of your choice, 3 Weingläser nach Wahl	
3 Verres de vins à choix Grands Crus et Tendances	CHF 19.-
3 Wine glasses of your choice Grand Crus & Tendances	
3 Weingläser nach Wahl Grands Crus und Tendances	

Carte OenoSnack

APÉRO Non-stop

Planchette du terroir

Platter of cold cuts and cheese
Teller mit lokaler Wurst und Käse

Petite	Grande
CHF 15.-	CHF 30.-

Planchette végétarienne

Vegetarian platter, Vegetarische Platte

CHF 17.-	--
----------	----

Planchette trio de poissons fumé d'élevage Suisse (omble perche et truite)

Lake trio platter, See Trio Teller

CHF 20.-	
----------	--

Terrine de cochon aux pommes avec salade

Pork terrine with salad, Schweineterrine mit Salat

CHF 16.-	
----------	--

Tomme Vaudoise ou tomme de brebis

Tomme Vaudoise or brebis, Tomme Waadt oder Brebis

CHF 5.-	
---------	--

Onglet de Boeuf (fumé et séché)

Beef cutlet (Smoker & dried), Rindsnierstück

CHF 11.-/100gr	
----------------	--

Pâté Vaudois (selon arrivage)

Pâté Vaudois

CHF 5.-	
---------	--

SUGGESTIONS Jusqu'à 19h30 l'hiver / 20h30 l'été

Tartare de Saumon avec salade et toasts

Salmon tartare with mixed salad, Lachstartar mit Salat

Entrée	Plat
--	CHF 27.-

Tartare de Boeuf avec salade et toasts

Beef Tartare with green salad, Rindertartar mit grünem Salat

--	CHF 29.-
----	----------

Ratatouille froide ou chaude

Ratatouille revisited cold or hot, Ratatouille kalt oder heiss

CHF 8.-	CHF 13.-
---------	----------

Salade Mêlée

Mixed Salad, Gremischter Salat

CHF 8.-	--
---------	----

Pataclettes 6 pièces

Pataclette (half of potatoe filed with cheese by 6 pieces
Pataclette (halbe Kartoffeln mit Käse gefüllt) pro 6 Stück

--	CHF 12.-
----	----------

Malakoff à la pièce (80gr)

Malakoff (Cheese fritters by pieces), Malakoff pro stück

--	CHF 6.-
----	---------

Fondue

Cheese Fondue, Käse Fondue

--	CHF 20.-
----	----------

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Nos Vins

NOS BLANCS/WHITE WINES

	70cl	50cl	35cl	1dl
Lavaux / Lutry (Gamme classique)	19.-	13.-	--	5.-
Villette (Gamme classique)	20.-	14.-	--	5.-
Saint-Saphorin (Gamme classique)	21.-	--	--	5.-
Epesses "Le Bouquet" (Gamme classique)	21.-	15.-	14.-	5.-
Chasselas élevé sur lies (Gamme tendance)	25.-	--	--	7.-
Calamin Grand Cru (Grand Cru AOC)	23.-	18.-	--	7.-
Dézaley Grand Cru (Grand Cru AOC)	26.-	--	17.-	7.-
Charmont Liqueux en fût (Gamme tendance)	--	--	32.-	10.-
Charmont d'Epesses en fût (Gamme tendance)	27.-	--	--	7.-
Savagnin d'Epesses (Gamme tendance)	27.-	--	--	7.-
Charmont d'Epesses en fût sélection Timea Bacsinszky	30.-	--	--	7.-
Chasselas d'Epesses sélection Timea Bacsinszky	30.-	--	--	7.-

NOS ROSÉS/ROSÉ WINES

Rosé d'Epesses (Gamme classique)	21.-	15.-	--	5.-
Œil de Perdrix (Gamme classique)	19.-	14.-	--	5.-

NOS ROUGES/RED WINES

Epesses "Cornaline" (Gamme classique)	22.-	15.-	14.-	5.-
Pinot Noir d'Epesses (Gamme classique)	22.-	15.-	--	5.-
Pinot Noir d'Epesses en fût (Gamme tendance)	26.-	--	17.-	7.-
Gamaret en fût (Gamme tendance)	27.-	--	--	7.-
Galotta en fût (Gamme tendance)	27.-	--	--	7.-
Lavaux Assemblage en fût (Gamme tendance)	27.-	--	--	7.-
Assemblage rouge en fût sélection Timea Bacsinszky	30.-	--	--	7.-

