

BIENVENUE



OenoSnack



VINS BLANCS AU VERRE

DOMAINE GAILLARD - SINCE 1964

Epesses "Le Bouquet" chasselas 1dl	5.-
Calamin Grand Cru AOC chasselas 1dl	7.-
Dézaley Grand Cru AOC chasselas 1dl	8.-
Savagnin Blanc d'Epesses élevé sur lies 1dl	8.-
Charmont Blanc élevé 15 mois en fût 1dl	8.-

VINS ROUGES AU VERRE

Epesses "La Cornaline" gamay, garanoir 1dl	5.-
Pinot Noir d'Epesses vinifié traditionnellement 1dl	6.-
Gamaret d'Epesses élevé 24 mois en fût 1dl	8.-
Galotta d'Epesses élevé 15 mois en fût 1dl	8.-
Pinot Noir d'Epesses élevé 36 mois en fût 1dl	8.-

VINS ROSÉS AU VERRE

Rosé d'Epesses gamay, garanoir 1dl	6.-
Oeil de Perdrix pinot noir 1dl	5.-

BOISSONS SANS ALCOOLS

Bouteille d'eau gazeuse 50cl	3.-
Bouteille d'eau gazeuse 75cl	5.-
Jus de Raisin pétillant vaudois 33cl	6.-
Jus de pomme vaudois 20cl	3.-
Sirop fraise ou sureau 20cl	1.-
Thé ou Café	4.-
Bière sans alcool - 33cl	6.-

FORFAIT DÉGUSTATION

Dégustation de 3 vins issus du domaine au choix 19.-
3 Wine glasses of your choice, 3 Weingläser nach Wahl

NOS VINS BLANCS

DOMAINE GAILLARD - SINCE 1964

	70cl	50cl	35cl
Lavaux chasselas	24.-	16.-	
Villette chasselas	24.-		
Epesses "Le Bouquet" chasselas	26.-	17.-	15.-
Calamin Grand Cru AOC chasselas	29.-	20.-	
Dézaley Grand Cru AOC chasselas	32.-		
Savagnin Blanc d'Epesses élevé sur lies	32.-		
Charmont d'Epesses élevé sur lies	32.-		20.-
Mousseux Blanc de Noir pinot-noir, aligotée	38.-		
Le Grain d'Or charmont doux			35.-

NOS VINS ROUGES

	70cl	50cl	35cl
Epesses "La Cornaline" gamay, garanoir	26.-	17.-	15.-
Pinot Noir d'Epesses vinifié traditionnellement	27.-	18.-	
Pinot Noir d'Epesses élevé 36 mois en fût	32.-		
Gamaret d'Epesses élevé 24 mois en fût	33.-		
Galotta d'Epesses élevé 15 mois en fût	33.-		
Lavaux Assemblage élevé 48 mois en fût	38.-		
Syrah Lavaux AOC élevé 36 mois en fût	42.-		

NOS VINS ROSÉS

	70cl	50cl	35cl
Rosé d'Epesses gamay, garanoir 70cl	26.-	18.-	
Oeil de Perdrix pinot noir 70cl	24.-	16.-	

GRANDS FORMATS

Epesses "Le Bouquet" chasselas 140cl	60.-
Epesses "La Cornaline" gamay, garanoir 140cl	60.-
Dézaley Grand Cru AOC chasselas 140cl	70.-
Oeil de Perdrix pinot noir 150cl	60.-
Pinot Noir d'Epesses élevé 36 mois en fût 150cl	70.-

Depuis 1964, notre famille cultive la vigne avec passion sur les coteaux d'Epesses.

A PARTAGER

Dernière commande 1h00 avant la fermeture

Petite planchette du terroir Little Platter of cold cuts and cheese , Kleine Teller mit lokaler Wurst und Käse	19.-
Grande planchette du terroir Big Platter of cold cuts and cheese , Grosser Teller mit lokaler Wurst und Käse	35.-
Trio de poissons fumés Suisse Swiss fish trio platter, Schweiz fisch trio Teller	22.-
Tomme Vaudoise Tomme Vaudoise, Tomme Waadt	6.-
Onglet de bœuf fumé et séché Tomme Vaudoise or brebis, Tomme Waadt oder Brebis	17.-/100gr
Malakoff à la pièce - 80gr Malakoff by pieces, Malakoff pro stück	7.-
Rillette de truite - 130gr Trout rillette, Forellenrillettes	22.-
Humous au cumin en pot avec pain frais Cumin Hummus, Hummus mit Kreuzkümmel	12.-
Rillette de sanglier en pot avec pain frais Pork terrine, Schweinterrine	12.-

PLATS PRINCIPAUX

Dernière commande 2h00 avant la fermeture

Tartare de bœuf, toasts, salade - 200gr Beef Tartare, Rindertartar	30.-
Tartare de saumon, toasts, salade - 200gr Salmon tartare, Lachstartar	30.-
Saucisson Vaudois brioché, salade - 260gr Brioche sausage, Brioche-Wurst	25.-
Duo de Malakoffs avec salade Malakoff duo with salad, Malakoff-Duo mit Salat	18.-
Fondue au fromage - 200gr Cheese Fondue, Käse Fondue	24.-
Quiche du jour avec salade (selon arrivage) Quiche of the day (depending on availability), Tagesquiche (je nach Vorrat)	18.-

GARNITURES

Salade verte Green Salad, Grüner Salat	5.-
Salade mixte Mixed Salad, Gremischter Salat	9.-
Ratatouille froide ou chaude - 400gr Ratatouille cold or hot, Ratatouille kalt oder heiss	16.-

LES DOUCEURS

Dernière commande 30min avant la fermeture

Tarte aux fruits avec chantilly

Pies of the day, Kuchen der Tages

8.-

Meringue Crème Double

Meringue Double Cream, Beiser-Dopperlrahm

9.-

Fondant au chocolat avec glace vanille

Chocolate fondant, Schokoladenfondant

13.-

Glace artisanal "La Brebisane"

Ice Cream, Hausgemachtes Eis

6.-

SUR RÉSERVATION

Fondue Chinoise, 3 viandes 250gr, 3 salades

Meat Fondue (by reservation), Fleischfondue (auf Reservierung)

45.-

Menu Suisse (fondue, dessert, dégustation)

Swiss Menu (by reservation), Schweiz Menu (auf Reservierung)

45.-

Menu Lavaux (jambon à l'os, gratin, dessert)

Lavaux Menu (by reservation), Menu Lavaux (auf Reservierung)

58.-

Menu Terroir (planchette, trio de poissons, malakoffs, dessert, dégustation)

Terroir Menu (by reservation), Terroir Menu (auf Reservierung)

60.-

Menu Haenni (émincé boeuf, riz, dessert)

Haenni Menu (by reservation), Haenni Menu (auf Reservierung)

35.-

PROVENANCE DES METS

Boeuf Suisse

Viande de Porc Suisse

Féra Suisse

Omble Chevalier Suisse

Saumon Ecosse

Viande de veau Suisse

Sanglier France et Suisse

Truite Suisse

Pêches Suisse

ALLÉRGIES & INTOLÉRANCES

Cher client, si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour vous informer sur les ingrédients utilisés dans nos plats.