

# buvette de la plage

## Entrées

- GASPACHO À L'ANDALOUSE** 12.-  
*Julienne de concombre et croûtons à la tapenade d'olive*
- BURRATA À LA FLEUR DE SEL & HUILE D'OLIVE** 18.-  
*Tomates Arlequin, olives et basilic*
- TERRINE DU LÉMAN AUX ÉCREVISSES** 18.-  
*Sauce mousseline aux herbes*
- SALADE CÉSAR, AIGUILLETES DE POULET** 19.-  
*Aux épices, œuf dur, tomate, croûtons, parmesan frais, sauce césar, avec ou sans lard grillé (CH) aux herbes*
- PLANCHETTE DU TERROIR** 20.-  
*Viande séchée, lard demi-sel grillé aux herbes, saucisson sec et gruyère AOP*
- TARTARE DE SAUMON FRAIS D'ÉCOSSE À L'ANETH** 22.-  
*Accompagné de focaccia au romarin et beurre doux*

## Grands Crûs

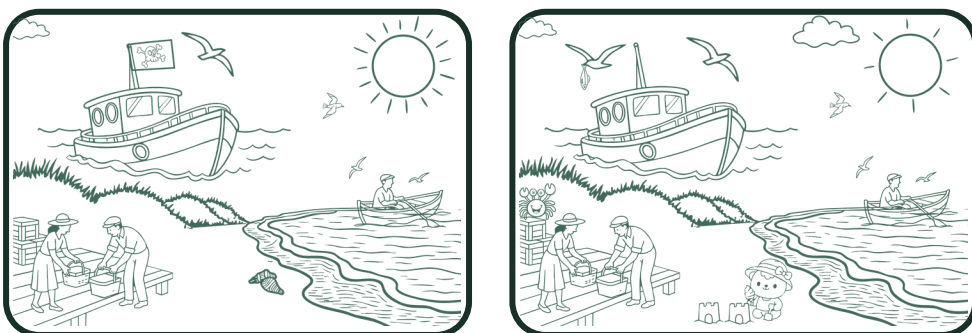
*Accompagnés de focaccia au romarin, beurre doux et frites*

- CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE** 38.-  
*Au basilic, roquette, huile d'olive et copeaux de parmesan*
- TARTARE DE BŒUF TRADITION** 38.-  
*Assaisonné par vos soins, avec ou sans jaune d'œuf*
- TARTARE DE SAUMON FRAIS D'ÉCOSSE** 39.-  
*A l'aneth, concombre à la crème acidulée*

## Moussillons

- FILETS DE PERCHE DU LAC LÉMAN** 19.-  
*Au beurre meunière citronné et pommes frites*
- NUGGETS DE POULET** 15.-  
*Et pommes frites*

TROUVE LES 7 DIFFÉRENCES !



## Plats

- RAVIOLES VÉGÉTARIENNES AU PESTO BASILIC** 29.-  
*Copeaux de parmesan, caviar d'aubergine et coulis de tomate*
- SALADE CÉSAR, AIGUILLETES DE POULET** 29.-  
*Aux épices, œuf dur, tomate, croûtons, parmesan frais, sauce césar, avec ou sans lard grillé (ch) aux herbes*
- VITELLO TONNATO** 38.-  
*Mayonnaise légère au thon, câpres, condiments et frites*
- FILET DE BAR À L'UNILATÉRALE** 38.-  
*Pesto de basilic frais, sauce vierge et riz basmati*
- TENTACULE DE POULPE À LA MÉRIDIONALE** 39.-  
*Coulis de tomate, citron, herbes fraîches et riz basmati*

### GARNITURES À CHOIX

*Pommes frites, riz basmati ou bouquetière de légumes  
+CHF 5.- pour toute garniture supplémentaire*

## Signatures

- PIÈCE DE BŒUF SUISSE SAISIE SUR LA PLANCHA** 39.-  
*Beurre café de la Buvette aux épices et aux herbes, frites et saladine*
- FILETS DE PERCHE DU LAC LÉMAN** 48.-  
*Au beurre meunière citronné, pommes frites, saladine et sauce tartare*

## Desserts

- MILLE-FEUILLE DE LA BUVETTE** 12.-  
*Fraises et crème fouettée*
- TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES** 12.-  
*Biscuit cuillère et crème légère vanillée*
- INTENSE CHOCOLAT** 12.-  
*Mousse chocolat, cœur de meringue & crème double de Gruyère*
- BABA AU RHUM TRADITION** 12.-  
*Crème anglaise vanillée, chantilly et rhum*
- CRÈME BRULÉE À LA VANILLE BOURBON** 12.-  
*Tuile aux amandes*
- TARTE DU JOUR** 10.-  
*Aux fruits de saison*
- ASSIETTE DE FROMAGES DU COIN** 13.-  
*Gruyère AOP, girolles de Tête de Moine AOP, Bleuchâtel et Tomme Vaudoise*

### Origines

Bœuf, poulet, lard, perches : Suisse // Bar : Grèce et France  
Pommes de terre : Suisse // Pain et fromages : Suisse

## L'après-midi gourmand

de 15h00 à 18h00

- ASSIETTE DE POMMES FRITES** 7.-
- GUACAMOLE & NACHOS** 8.-
- HOUMOUS, TAPENADE & FOCACCIA** 9.-
- ASSIETTE DE FROMAGES DU COIN** 13.-  
*Gruyère AOP, girolles de Tête de Moine AOP, Bleuchâtel et Tomme Vaudoise*
- BURRATA À LA FLEUR DE SEL & HUILE D'OLIVE** 18.-  
*Tomates Arlequin, olives et basilic*
- PLANCHETTE DU TERROIR** 20.-  
*Viande séchée, lard demi-sel grillé aux herbes, saucisson sec et gruyère AOP*
- TERRINE DU LÉMAN AUX ÉCREVISSES** 18.-  
*Sauce mousseline aux herbes*
- TARTARE DE BŒUF TRADITION** 21.-  
*Accompagné de focaccia au romarin et beurre doux*
- TARTARE DE SAUMON FRAIS D'ÉCOSSE À L'ANETH** 22.-  
*Accompagné de focaccia au romarin et beurre doux*

Allergies et intolérances, notre équipe se tient volontiers à votre disposition !

## HORAIRES D'ÉTÉ

de 9h00 à 23h00  
fermé les mardis et mercredis

Service du midi  
de 12h00 à 14h30

Service du soir  
de 19h00 à 22h00

## CARTE DES VINS & BOISSONS

Demandez-nous la carte des boissons ou scannez le QR code ci-dessous



★★★★★  
Laissez-nous votre avis sur Google et recevez un cadeau !  
100% gagnant

SUIVEZ-NOUS !

@buvettedetannay