

Bienvenue
à la



buvette de la plage





BIENVENUE

à la Buvette de la Plage de Tannay.

Niché au cœur du charmant port de Tannay, face au lac Léman et aux Alpes, notre établissement est bien plus qu'un simple restaurant : il porte l'âme d'un lieu de partage, de convivialité et de plaisir gastronomique.

UNE HISTOIRE LOCALE DE LONGUE DATE

La Buvette existe depuis des décennies et fait partie du paysage de la Côte vaudoise. La commune a acquis le bâtiment en 1972, marquant le début d'une présence stable et appréciée du lieu dans la vie du village.

Au fil des années, ce lieu est devenu un rendez-vous incontournable pour les habitants, les navigateurs, les familles et les voyageurs, attirés par la proximité du lac, les terrasses ombragées et une cuisine authentique et sincère.

L'ESPRIT DE LA MAISON

Aujourd'hui, le Traiteur de la Côte est fier de perpétuer cet héritage pour vous offrir une expérience encore plus riche : une cuisine qui met en valeur les produits locaux et de saison, un service attentif et chaleureux, tout en respectant l'esprit authentique et convivial du restaurant.

Nous souhaitons faire de ce lieu un rendez-vous incontournable pour les amateurs de bonne table, les familles, les amis et tous ceux qui aiment se réunir autour d'un bon repas dans un cadre exceptionnel.



Suggestion Chasse

Entrées



SALADINE DU CHASSEUR

Viande de cerf séchée et œuf parfait

19.-

TERRINE DE CERF MAISON

Aux châtaignes et confiture d'airelles

20.-

Plats



CIVET DE SANGLIER MARINÉ ET MIJOTÉ

Au vin rouge et baies de genièvre

28.-

CÔTE DE CERF RÔTIE

Sauce chasse au gin et baies de genièvre

40.-

ESCALOPINE DE CHEVREUIL

Sauce grand veneur, marrons et airelles

42.-

Garnitures



Spätzli sautés au beurre paysan

Poêlée de choux de Bruxelles

Mijotée de chou rouge aux pommes et baies de genièvre

Poire pochée

Pomme au four aux airelles

Purée de céleri

Confiture d'airelles

À partager



SARDINES MILLÉSIMÉES LA PERLE DES DIEUX

Fleur d'huile d'olive, focaccia, oignons rouges, câpres et pommes écrasées

19.-

FRITO MISTO DE PERCHETTES CH - Selon arrivage

Sauce tartare et petite friture en tempura

19.-

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE DU PAYS ET FROMAGES CH - 180gr

Accompagnée de pickles

25.-

Entrées



VELOUTÉ DE COURGE DU COIN

Pignons de pin grillés et crème légère

12.-

CROMESQUIS COULANT AU VIEUX GRUYÈRE

Sucrine, champignons bruns et vinaigrette aux herbes

16.-

VINAIGRETTE POT-AU-FEU, EFFILOCHÉ DE BŒUF CONFIT CH

Au bouillon, sauce ravigote et pommes à l'huile

17.-

PÂTÉ EN CROÛTE TRADITIONNEL CH

Pickles de légumes et céleri Waldorf

18.-

ŒUFS MEURETTE EN CROUSTADE AU PINOT NOIR

Sauce marchand de vin, avec ou sans lard paysan (CH)

18.-

TERRINE DU LÉMAN AUX ÉCREVISSES

Sauce aux fines herbes

18.-

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Moutarde de Bénichon

24.-

Plats



Les incontournables

FILETS DE PERCHE DU LAC LÉMAN*

130gr - 39.-

200gr - 49.-

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ SIGNÉ CÉDRIC DESCLOUX CH - Fribourg

min. 2 personnes

NATURE - 29.-

À LA TRUFFE - 40.- *Selon arrivage*

CORNETTES GRATINÉES 

Au Gruyère AOP

22.-

JAMBON DE LA BORNE CH

Os à moelle, potée au chou et légumes oubliés

29.-

TARTARE DE BŒUF DE LA BUVETTE* CH

Moutarde gros grains au Chasselas

38.-

TÊTE DE VEAU COMME AU BISTROT CH

En cocotte et potagère de légumes

Pommes vapeur, carottes, poireaux, céleri et sauce gribiche à l'œuf persillé

28.-

QUENELLE DE BROCHET* CH

Sauce Nantua, sur lit d'épinards

38.-

ENTRECÔTE DE BŒUF À LA PLANCHAS* CH - 200gr

Au beurre de la Buvette

39.-

**Les plats sont accompagnés de frites fraîches, riz ou légumes de saison.
(supplément de CHF 5.- pour toute garniture supplémentaire)*



Côté Matelots



-12 ans

FILETS DE PERCHE DU LÉMAN

Accompagnés de frites et d'une petite salade

25.-

PÂTES À LA BOLOGNAISE MAISON

Accompagnées d'une petite salade

19.-

Desserts



MILLE-FEUILLE DE LA BUVETTE

Aux fraises et crème fouettée

12.-

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

12.-

TARTE FINE AUX POMMES

Glace vanille et cannelle

12.-

TARTELETTE AU CHOCOLAT NOIR COULANT

Sélection Villars 63 %

12.-

INSPIRATION DU PÂTISSIER

14.-

SALADE DE FRUITS FRAIS

10.-

ASSIETTE DE FROMAGES ET FRUITS SECS

12.-

AU SERVICE DE VOS PLUS BEAUX ÉVÉNEMENTS

Le Traiteur de la Côte est né de la réflexion de Nicolas Burgi d'offrir à la Côte, un service gage d'excellence, à la hauteur du niveau de qualité qu'il propose aujourd'hui avec le Traiteur de Châtelaine.

Nous sommes spécialisés dans l'offre sur-mesure pour vos événements professionnels et privés dans le canton de Vaud et sa région.

Un ambassadeur du terroir vaudois alliant tradition, innovation et respect des acteurs locaux.

Nous nous engageons à respecter notre terroir en travaillant avec des producteurs locaux et soucieux de pratiques durables.

Notre passion pour la gastronomie nous pousse à offrir une expérience culinaire de qualité. Notre cuisine valorise la transparence et le respect de l'environnement, et nous croyons que l'épanouissement professionnel de nos collaborateurs est essentiel pour une performance collective optimale.



SERVICE TRAITEUR
PASSION, TERROIR & QUALITÉ

078 322 09 60

info@traiteurdelaquete.ch

www.traiteurdelaquete.ch

VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Comprendre vos envies,
répondre à vos demandes,
trouver le lieu idéal,
s'adapter à vos attentes
et celles de vos convives
est notre défi au quotidien.



Vous avez une idée particulière ?
N'hésitez pas à nous en faire part,
vous restez maître de votre événement,
avec un suivi personnalisé
et des professionnels à votre écoute.



MARIAGE
ANNIVERSAIRE
RÉCEPTION
BAPTÊME
LIVE COOKING
COCKTAIL DÎNATOIRE

LA BUVETTE DE LA PLAGE
EST DISPONIBLE POUR
VOS ÉVÉNEMENTS

PLUS D'INFORMATIONS :
info@buvettedetannay.ch

ÉVÉNEMENTS
PROFESSIONNELS
REPAS D'ENTREPRISE
CONFÉRENCES
RÉUNIONS PRIVÉES
REPAS CLIENT

buvette de la plage



www.buvettedetannay.ch



Laissez-nous votre
avis sur Google,
votre avis compte !

Merci de votre visite.