



Chers amis et fidèles clients,

Dès vendredi midi 22 janvier nous avons le plaisir de vous proposer à nouveau un service à l'emporter

Passez votre commande de vos plats sur notre shop en ligne : <https://dynaconcept.ch/restocnm>
du mardi midi au samedi soir.

Fermé les dimanche et lundi

Délai de commande pour les plats de midi : 11h00, à venir chercher de 11h30 à 13h30.

Délai de commande pour les plats du soir : 17h30, à venir chercher de 18h30 à 20h30.

Pour garantir de vous servir dans les meilleures conditions, en respectant la qualité et la fraîcheur de nos produits, nous vous remercions d'avance de, svp, préciser l'heure de votre passage.

NOS APÉROS ET ENTRÉES FROIDES

Assiette viande froide et fromage avec chopine 37.5 cl Sarraux blanc/rosé/rouge Viande séchée IGP Valais - Lard au miel - Jambon cru label suisse - saucisson sec - gruyère	36.00
Demi-dents-de-lion - Œuf cuit - petits lardons - tomates cerises – croûtons	15.00
Viande séchée IGP Valais	24.00
Jambon Cru Label Suisse	24.00
Marbré de volaille des Landes au foie gras et Granny Smith	19.00
Foie gras de canard mi-cuit - fleur de sel - pomme caramélisée	23.00
Tartare d'écrevisses - avocats au citron vert - carpaccio de tomate et radis	18.00
Ceviche de féra du Léman sur lit de jeunes pousses et duo d'asperges du pays	19.00

NOS ENTRÉES CHAUDES

Soupe de poissons de nos lacs - croutons à l'ail - rouille	17.00
Demi os à moëlle - fricassée de champignons	20.00
Malakoff et viande séchée du Valais *IGP	15.50

*IGP: Indication Géographique Protégée. La viande utilisée pour la produire est certifiée 100% d'origine suisse

L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS

Salade de dents-de-lion - Œuf cuit - petits lardons - tomates cerises - croûtons	22.00
Salade de dents-de-lion - tomme poêlée Petits lardons - tomates cerises – croûtons	22.50
Pavé de féra du Léman - sabayon de chasselas à l'ail des ours - duo d'asperges - pommes nouvelles	32.00
Duo d'asperges - ris de veau	37.00
Ris de veau dorés - morilles fraîches - duo d'asperges de Cavaillon - dôme de polenta blanche	
Risotto crémeux à l'ail des ours - morilles et œuf 63°C	32.00
Risotto à l'ail des ours - œuf 63° - émulsion de morilles et morilles fraîches - tuile de Sbrinz	
Cordon bleu de porc	30.00
Filet de porc rassis sur os - jambon à l'os - vacherin et gruyère - légumes printaniers - pommes de terre grelots rôties au romarin	
CH Côte de veau Grand cru aux perles des sous-bois	45.00
Pommes de terre grelots rôties au romarin - légumes printaniers	
CH Côte de bœuf Grand cru	15.00/100gr
Origine Suisse garantie et rassis sur os - une sélection rigoureuse - une lente maturation - une transparence totale - une saveur unique	
Légumes printaniers - pommes de terre grelots rôties au romarin - jus corsé à l'ail noir et sauce Béarnaise	
Commande minimum 500gr pour 2 personnes 15.- les 100gr	

Nos dents-de-Lion sont cueillies à la main et proviennent principalement des champs et vignes de notre région

NOS SUGGESTIONS

Assiette du jour (seulement à midi) - salade	20.00
Tartare de bison - glace à la moutarde ancienne - toast et beurre - salade de mesclun	33.00
Burger de bison au foie gras Burger de Bison - escalope de foie gras - oignons doux - pommes de terre grelots rôties au romarin	24.00
Burger de bison - mozzarella de Bufflone et sauce Paillote Burger de bison - tomate - mozzarella de bufflone - sauce "Paillote" - pommes de terre grelots rôties au romarin	19.00
Cœur de filet de bœuf « Rossini » - Pommes de terre grelots rôties au romarin - légumes printaniers	47.00
Suprême de pigeon rôti sur coffre - légumes racines - perles de sous-bois - pommes de terre grelots rôties au romarin	37.00
Rösti blindé Rösti accompagné d'un émincé de bœuf minute au paprika et piments	24.00
Rösti sous - bois Rösti accompagné d'une fricassée de champignons frais - salade de mesclun	22.00
Rösti d'Armailli Rösti accompagné de lard grillé et deux œufs au plat - salade de mescluns	21.00
Rösti à la Zurichoise Rösti avec émincé de veau à la crème aux champignons de paris - salade de mesclun	34.00

DESSERTS MAISON DE NOTRE PÂTISSIER

Dessert du jour	6.00
Douceurs du Printemps - Chocolat au lait - rhubarbe - mousse de fraise	13.00
Délices du pâtissier - Sélection de 4 mini desserts du moment	12.00
Cheesecake au citron vert et caramel beurre salé	10.00
Variation de poires sur un lit de ganache et café Poire pochée et crue au cœur coulant de café - ganache et café - brownie aux noix de pécan	12.00
Assiette de fromage (5 sortes) - sélection J.-A. Dufaux, Maître fromager à Morges	12.00

« Le pessimiste se plaint du vent, l'optimiste espère qu'il va changer, le réaliste ajuste ses voiles »
William Arthur Ward

