

Restaurant 
La Forêt

Bienvenue

**Menus du jour
et carte du midi**

Menus Ardoises

ACCOMPAGNEMENTS

1 Salade

1 Panier de frites, 4 beures maison

STEAK DE CHEVAL

19.50

BAVETTE DE BOEUF

21.50

ENTRECÔTE DE BOEUF

24.50

FILET DE BOEUF

29.50

ARAIGNÉE DE VEAU

21.50

Poids

180 gr

PROVENANCE DES VIANDES

Boeuf: suisse

Cheval: Canada

Poulet: Suisse

Menus Poissons

cuits au feu de bois

ACCOMPAGNEMENTS

1 Salade

1 bol de riz, des légumes frais

FILET DE BAR

mariné à l'huile d'olive et thym

25.50

FILET DE SAUMON

mariné à l'huile d'olive, aneth, rondelles oignons

21.50

FILET DE DAURADE

mariné à l'huile d'olive, ail et origan

22.50

Poids

180 gr

Pâtes fraîches al dente

ACCOMPAGNEMENTS

1 Salade

TAGLIATELLE AL TRUFFO

Crème, truffes, jambon de Parme, rucola, parmesan copeau

23.50

TAGLIATELLE AL PESTO

huile d'olive, basilic, ail, parmesan râpé

17.50

LINGUINE AL VONGOLE VERACE

vin blanc, oignons, persil, vongoles

20..50

TAGLIATELLE AUX CHANTERELLES

crème fraîche, chanterelles fraîches, ail

21..50

Menus Pizzas

au feu de bois

ACCOMPAGNEMENTS

1 Salade

AVEC FIOR DI LATTE ET SAUCE TOMATE MAISON

MARGHERITA	17.00	SCAMPI À L'AIL	20.50
NORVÉGIENNE	21.50	FUNGHI	18.50
<i>Saumon fumé, oignons, câpres</i>		<i>Champignons frais</i>	
SICILIANA	17.50	HAWAÏ	18.50
<i>Câpres, anchois, olives</i>		<i>Jambon, ananas</i>	
PROSCIUTTO	18.50	DE LA FORÊT	20.50
<i>Jambon cuit</i>		<i>Jambon de Parme, rucola, Grana Padano</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	19.50	PARMA	19.50
<i>Jambon et champignons frais</i>		<i>Jambon de Parme</i>	
PUGLIESE	20.50	CALABRESE	19.50
<i>Tomates cerises, mozzarella di Bufala, rucola</i>		<i>Salami italien piquant, poivrons</i>	
TUNISIENNE	19.50	4 FORMAGGI ROSSO	19.50
<i>Merguez fraîches et poivrons frais cuit</i>		<i>Gorgonzola, taleggio, copeaux de Grana</i>	
TONNO	18.50	FRUITS DE MER	20.50
<i>Thon et oignon</i>		<i>mélanges de fruits de mer et scampi</i>	
CAPRICIOSA	21.00	4 STAGIONI	20.50
<i>Jambon cuit, champignons frais</i>		<i>sauce tomate, fior di latte, jambon cuit,</i>	
<i>artichauts et olives, oeuf dur</i>		<i>salami piquant, saucisse italienne, friarielli</i>	
VERDURE	18.50	BUFALA	20.50
<i>Mélanges de légumes, champignons</i>		<i>Mozzarella di bufala, basilic</i>	
CALZONE	19.50		
<i>Jambon, champignons, oeuf dur</i>		<i>supplément par ingrédient</i>	2.00

Menus Burgers

ACCOMPAGNEMENTS

1 Salade

1 Panier de frites, mayo & ketchup

BIG BEEF

Viande de boeuf, salade, tomate, confits d'oignons
sauce cocktail

17.50

BIG CHEESE & BACON

Viande de boeuf, salade, tomate, confits d'oignons
fromage raclette, bacon
sauce BBQ

20.50

VEGI BURGER

Légumes grillés, rucola, mozzarella di Buffala, oignons confits
sauce pesto

18.50

FUNKY CHICKEN

Filet de poulet, salade, tomate, oignons confits
sauce basilic mayo

21.50

Suggestions

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL & CERNEAUX DE NOIX

20.50

TOMATE & MOZZARELLA DI BUFFALA, RUCOLA, PESTO

20.50

TARTARE DE SAUMON MARINÉ AUX FINES HERBES

Toasts et frites

23.50

TARTARE DE BOEUF SUISSE 180 GR

Toasts, beurre & frites

25.50

CAFÉ GOURMAND

mini tiramisu, mini crème brûlée, boule de glace + 1 café ou thé

12.50

Fondues

minimum 2 pers

FONDUE VIGNERONNE DE CHEVAL

39.50

FONDUE VIGNERONNE DE BOEUF

41.50

FONDUE VIGNERONNE DE BOEUF ET CHEVAL

40.50

FONDUE BOURGUIGNONNE DE BOEUF

43.50

FONDUE BOURGUIGNONNE DE CHEVAL

40.50

FONDUE BOURGUIGNONNE DE BOEUF ET CHEVAL

42.50

Poids

300 gr par personne

ACCOMPAGNEMENTS

1 Bol de riz ou frites
4 sauces maison

SUPPLÉMENT VIANDE

100 gr 12.00 chf

Desserts maison

FONDANT AU CHOCOLAT ET BOULE DE GLACE VANILLA DREAM
10.50

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE
9.50

TIRAMISU À L'ITALIENNE
8.50

PANNA COTTA & COULIS DE FRUITS ROUGE
7.50

CAFÉ GOURMAND

*Mini tiramisu, mini crème brûlée, boule de
glace à choix + 1 café ou thé*
12.50

Menu Enfants

CHICKEN NUGGETS, FRITES ET BOULE DE GLACE
14.00

MINI STEAK DE BOEUF, FRITES & BOULE DE GLACE
14.00

MINI PIZZA MARGUARITA & BOULE DE GLACE
14.00

FILET DE SAUMON, FRITES & BOULE DE GLACE
14.00

Vins ouvert

VINS BLANCS

Mont-sur-Rolle	3.30
Ollon	4.00
Chardonnay du Chili	5.50
Gewurztraminer	6.50

VIN ROSÉ

Oeil de Perdrix	4.30
-----------------	------

VINS ROUGES

Pinot Noir du Valais	5.50
Humagne rouge	6.50
Syrah	6.50
Cornalin	6.50
Cannonau	6.50
Senza Parole	5.50

Bières artisanales

Dr. Gab's

"HOULEUSE"

Bière blanche 5 %
discrète amertume,
fruité et léger
7.50 CHF

"PÉPITE"

Bière blonde 4.8 %
agréable amertume
corps moelleux
7.50 CHF

"CHAMEAU"

Bière ambrée 7 %
3 malts, corps complexe, fruité
7.50 CHF

"IPANEMA"

Bière India Pale Ale 6 %
fruité, houblonné
franche amertume
8.00 CHF