

NOS PLATS SIGNATURES

Risotto asperges & poutargue maison 28.-
Asparagus risotto & homemade bottarga

Poke Bowl à la daurade
(riz sushi, avocat, edamame, concombre, radis
choux rouge, oignons cébette, pomme, lait de coco) 29.-
Sea Bream Poke Bowl
(Sushi rice, avocado, edamame, cucumber, radish
red cabbage, spring onions, apple, coconut milk, lime)

NOS ENTRÉES

Crème de petit pois, asperges
jaune d'oeuf parfumés au lard & poutargue maison 15.-
Cream of pea soup, asparagus
egg yolk flavoured bacon & homemade bottarga

Salade vaudoise
(Dent de lion, pousse d'épinard, tomate cerise, lardons
oeuf poché, oignons rouge & toast de tomme vaudoise) 16.-
Dandelion, baby spinach, cherry tomatoes, bacon
poached egg, red onions and Waldensian tomme cheese toast

Tarte fine d'oignons cébette
fromage de chèvre & huile de noisette 14.-
Thin tart of spring onions
goat cheese & hazelnut oil

Carottes confites, vinaigrette d'agrumes
coulis de fanes & balsamique blanc 12.-
Candied carrots, citrus vinaigrette
Coulis of carrot tops & white balsamic

Tous nos prix sont en CHF et TTC

NOS PLATS

**Entrecôte de bœuf angus (maturé 50 jours)
ail confit & beurre d'échalote** 42.-
*Angus beef entrecote (50 day-dry-aged)
garlic confit & shallot butter*

**Dos de cabillaud
croûte d'agrumes, céleri & pois gourmand** 28.-
Cod filet, citrus crust, celery & snow peas

**Carré d'agneau
carottes, petit pois & oignons grelots** 36.-
Rack of lamb, carrots, peas & spring onions

Tournedos de saumon, chou patchoï laqué 30.-
Tournedos of salmon, glazed patchoi cabbage

Burger Aquatis 29.-
(bœuf, roquette, pancetta, pecorino, tomate, mayonnaise au pesto)
Bun's au choix : nature, pavot ou sésame
"Aquatis" Burger
Buns : Choose from plain, poppy or sesame
(minced beef, rocket, pancetta, pecorino, tomato, pesto mayonnaise)

Une garniture à choix est incluse dans chacun de nos plats
(7.- par supplément de garniture)

- | | |
|--|---|
| - Pommes grenaille rôties
<i>Roasted new potatoes</i> | - Frites
<i>French fries</i> |
| - Purée de pomme de terre
<i>Mashed potatoes</i> | - Légumes de saison
<i>Seasonal vegetables</i> |
| - Risotto nature
<i>Plain risotto</i> | - Salade verte
<i>Green salad</i> |

Provenances :

Cabillaud: Danemark / Saumon :Ecosse / Bœuf. :Suisse / Veau: Suisse / Agneau: Nouvelle Zélande ou Irlande

Origin :

Cod: Denmark / Salmon: Scotland / Beef: :Switzerland / Veal: Switzerland / Lamb: New Zealand or Ireland

NOTRE MENU ENFANT

19.-

(enfants de moins de 12 ans / for children under 12)

PLAT AU CHOIX

Poisson pané aux cornflakes
Corn flakes breaded fish

Trois mini burgers colorés
Three colourful mini burgers

Risotto de coquillettes au jambon
Risotto of coquillettes with ham

ACCOMPAGNEMENT

Frites, penne ou légumes du jour
French fries, penne pasta or vegetables of the day

DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Carpaccio d'ananas, granola & sorbet coco
Pineapple carpaccio, granola & coconut sorbet

Tous nos prix sont en CHF et TTC

NOS DESSERTS

Moelleux au chocolat & glace vanille 9.-
Soft chocolate cake, vanilla ice cream

**Tartare de kiwi, mousse d'avocat
fruit de la passion & meringue** 9.-
*Kiwi tartar, avocado mousse
passion fruit & meringue*

Pana cotta coco litchi 9.-
Pana cotta coconut lychee

Café gourmand 12.-
Gourmet coffee

Tarte du moment à partager (pour 4 personnes) 35.-
Tart of the moment to share (for 4 people)

Glace
Ice cream

- 1 boule 4.-
- 2 boules 7.-
- 3 boules 10.-

Nos parfums :

**Chocolat, Vanille, Double crème meringue, Stracciatella, Fraise, Framboise,
Citron, Mangue, Passion, Coco, Espresso, Caramel, Poire**
*Chocolate, Vanilla, Double cream meringue, Stracciatella, Strawberry, Raspberry,
Lemon, Mango, Passion fruit, Coconut, Espresso, Caramel, Pear*

Tous nos prix sont en CHF et TTC

Boas Experience

NOS BOISSONS

MINERALE

Henniez bleue	50cl	6.-
Henniez verte	50cl	6.-
	1l	10.-
San Pellegrino	50cl	6.-
Thé froid citron, pêche	33cl	5.-
Romanette citron	30cl	5.-
Jus de pommes Ramseier	30cl	5.-
Coca-Cola ou zéro	33cl	5.-
Rivella bleu, rouge	33cl	5.-
Schweppes tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	30cl	5.-
San Pellegrino bitter	10cl	5.-
Sirop à l'eau	30cl	2.5
Granini (<i>tomate, poire, abricot, pêche, ananas, grapefruit</i> <i>fraise, cocktail de fruits</i>)	20cl	4.5

BOISSON CHAUDE

Thé		4.2
Café, expresso		4.2
Double expresso		5.5
Cappuccino, renversé,		4.6
Chocolat Caotina, Ovomaltine		

BIERE PRESSION

Feldschlösschen	30cl	4.5
	50cl	7.-
Grimbergen Blanche	25cl	5.-
	50cl	8.-
Guinness IPA	25cl	5.-
	50cl	8.-

BIERE BOUTEILLE

VALAISANNE

Amrich blanche	33cl	6.-
Indian Pale Ale	33cl	6.-
Feldschlösschen sans alcool	33cl	5.-

Tous nos prix sont en CHF et TTC

NOS VINS OUVERTS

CHAMPAGNE ET PROSECCO

Prosecco Menestrello	1 dl	10.-
Laurent Perrier, Brut	1 dl	16.-

BLANC

Chasselas, Domaine de Crochet, Grand Cru, 2018	1 dl	5.5
Chardonnay, Grand Ardèche, Louis Latour, 2019	1 dl	6.5
Doral, Cuvée Expression, Cave de la Côte, 2018	1 dl	6.-

ROUGE

Pinot Noir Réserve de la Cour, Béat-Louis Bujard, 2018	1 dl	7.-
Cuvée Obrist n°1, Assemblage, 2019	1 dl	6.-
Gamaret Garanoir, Cave de la Côte, 2019	1 dl	6.5
Barbera d'Asti, Olim Bauda, Italie , 2020	1 d	6.5

ROSÉ

Rosé de Gamay, Patrick Fonjallaz, 2020	1 dl	6.-
Côtes de Provence, Mas de Cadenet, 2019	1 dl	6.5

Tous nos prix sont en CHF et TTC

CHAMPAGNE ET PROSECCO

Prosecco Menestrello	75cl	49.-
Duval Leroy Brut	75cl	95.-
Laurent Perrier, Brut	75cl	110.-
Bruno Paillard, Blanc de Blancs, Grand Cru	75cl	120.-

VINS BLANCS SUISSE

LAVAUX

Cully, Chasselas, Union Vinicole de Cully, 2019	70cl	39.-
Villette La Combe, Grand Cru, Béat-Louis Bujard, 2018	70cl	39.-
Clos du Chamaley, Villette - 2019	70cl	39.-
Son Excellence, Epresses, Grand Cru, 2019	70cl	45.-
Son Excellence, Calamin, Grand Cru, 2020	70cl	48.-

LA CÔTE

Doral, Cuvée Expression, Cave de la Côte, 2018	70cl	39.-
Château de Vinzel, Grand Cru, 2018	70cl	40.-
Altesse, Henri Cruchon, 2019	75cl	54.-

BONVILLARS

Chardonnay, CV Bonvillars, 2019	75cl	39.-
Les Nonnes, Chasselas, Grand Cru, Bonvillars, 2020	70cl	37.-

CHABLAIS

Chant des Resses, Grand Cru, Yvorne, 2020	70cl	44.-
Baysannes, Ollon Grand Cru, Cochard-Gaillard, 2018	70cl	40.-
L'Yvorne, Chasselas, Grand Cru, Dom. de la Pierre Latine, 2019	75cl	58.-

VINS BLANCS FRANÇAIS

Sancerre, Chêne Saint-Louis, Vallée de la Loire , 2018	75cl	48.-
Chablis, Domaine Christophe & Fils, Bourgogne , 2018	75cl	52.-
Chardonnay, Grand Ardèche, Louis Latour, Bourgogne , 2019	75cl	39.-

VINS ROUGES SUISSE

LAVAUX

Pinot Noir, Epesses, Union vinicole de Cully, 2019	70cl	39.-
Cuvée Obrist n°1, Assemblage, 2019	75cl	39.-
Pinot Noir Réserve de la Cour, Béat-Louis Bujard, 2018	70cl	54.-
Révélation, Assemblage, Gaudin, 2017	70cl	56.-
Villa Novara, Assemblage, Béat-Louis Bujard, 2017	70cl	58.-
Son Excellence, Assemblage, Dézaley, Grand Cru, 2019	70cl	58.-
Cure d'Attalens, Grand Cru, Obrist, 2018	75cl	47.-
Rouge Ardent, Epesses, 2019	70cl	57.-
Merlot, Chatigny, Béat-Louis Bujard, 2018	70cl	55.-

LA CÔTE

Gamaret Garanoir, Cuvée Expression, Cave de la Côte, 2019	75cl	44.-
Merlot, Cuvée Expression, Cave de la Côte, 2019	75cl	44.-
Expressis, Assemblage, Henri Cruchon, 2019	75cl	52.-

BONVILLARS

Sur les Chaux, Pinot Noir de Concise, Camilien Gaille, 2019	75cl	39.-
Les Déracinés, Gamaret-garanoir, Camilien Gaille, 2018	70cl	48.-

LAVAUX

Johannisberg, La Porte de Novembre, Maison Gilliard, 2019	75cl	45.-
---	-------------	-------------

CHABLAIS

Feu d'Amour, Pinot Noir, Yvorne, 2019	70cl	47.-
---------------------------------------	-------------	-------------

VALAIS

Humagne, Trésor de famille, Maison Gilliard, 2019	75cl	52.-
---	-------------	-------------

TESSIN

Merlot, Riserva La Prella, 2016	75cl	65.-
---------------------------------	-------------	-------------

VINS ROUGES FRANÇAIS ET ETRANGER

Beaune, Bouchard Père & Fils, Bourgogne , 2018	75cl	59.-
Château Castera, Médoc, Grand Cru Supérieur, Bordeaux , 2016	75cl	55.-
Rasteau, Esprit d'Argiles, Domaine la Collière, Rhône , 2016	75cl	54.-
Châteauneuf du Pape, Domaine de l'Abbé Dîne, Rhône , 2017	75cl	68.-
Chianti Classico, Rocca di Montegrossi, Italie , 2019	75cl	47.-
Barbera d'Asti, Olim Bauda, Italie , 2020	75cl	42.-

VINS ROSÉS

Gamay Vaudois, Vieux Murs, Epresses, P. Fonjallaz, 2020	75cl	36.-
Côtes de Provence, Mas de Cadenet, 2019	75cl	42.-

NOS DÉSIRÉES

BLANC

Domaine de Crochet - <i>Grand Cru</i> , 2018	50cl	23.-
Cri du Cœur, Pinot Gris – Union Vinicole de Cully, 2018	50cl	32.-
L'Yvorne, Chasselas, Grand Cru–Domaine de la Pierre Latine, 2019	37.5cl	28.-

ROUGE

Feu d'Amour, Pinot Noir, Yvorne, 2018	50cl	34.-
Merlot, Riserva La Prella, Tessin, 2016	50cl	48.-
Humagne, Tésor de famille, Maison Gilliard, 2018	50cl	42.-
Merlot, Chatigny, Béat-Louis Bujard, 2018	50cl	36.-
Vin des Croisés, Pinot noir - Bonvillars, 2018	37.5cl	17.-
	50 cl	21.-

Tous nos prix sont en CHF et TTC