



Assortiment des entrées

Salade verte aux jeunes pousses 6,50

Salade mêlée et crudités 8,00

> **vinaigrette du Désert** : huile de colza, huile de noisettes, vinaigre aux herbes, oignon, tomate comptée

> **french dressing** : huile de tournesol, vinaigre de cornichon, persil, moutarde, œuf  



Cassolette d'escargots (en coquille) du Mont d'Or à Vallorbe à l'oseille



6 pièces 12 pièces

14.- 24.-



Salade de fromage de chèvre, vinaigrette à l'huile de noix

14.- 24.-



Gaspacho Andalou, tomate, poivron, concombre, ail, oignon, croûton

7.-



Marbré de foie gras frais de canard, chutney de pommes reinettes, toast



19.-

Les entrées de poisson et fruits de mer

Les ½ portions sont servies uniquement en entrée

½ Portion Portion



Tartare de daurade à l'huile d'avocat et baies de goji



16.- 28.-



Ceviche de crevettes et fenouils confits au safran à la coriandre



16.- 28.-

Les salades composées

Les ½ portions sont servies uniquement en entrée

½ Portion Portion



Salade de tomates San Marzano à la mozzarella de bufflonne





14.- 24.-



L'éventail de melon et jambon cru des grisons

14.- 24.-



Vitello tonnato, rôti de veau froid, mayonnaise au thon, frites (plat principal)  

16.- 28.-

Sur demande nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances



Les poissons, selon arrivage



Filets de perches meunière (200 gr.), légumes et pommes frites



39.-



Frivolité maritime aux omégas 3/6/9 à l'huile d'olive Kalamata et graine de chia



39.-

Composition : Daurade royale de Grèce, crevettes

Garnitures : Brocoli, épinard, tomate gratinée, quinoa

Tagliatelles, Tortellini et Risotto



Tagliatelles aux merveilles de la mer /crevettes, moules, vongoles, daurade



28.-



Tortellini à la ricotta aux épinards et coulis de tomates fraîches



22.-



Risotto aux champignons et légumes verts à la milanaise

19.-

Quelques mets de saison aux saveurs traditionnelles



Saucisse à rôtir de chez Rochat à Cossonay, sauce oignons et pomme purée

19.-



Couronne d'émincé de poulet au curry et son riz Casimir traditionnel



19.-



Osso buco de veau aux chanterelles, risotto et légumes du marché



28.-



Steak de bœuf aux deux poivres 200 gr.



29.-



Entrecôte de bœuf Café du Désert (sauce chaude style Café de Paris !) 225 gr.



39.-



Tartare d'entrecôte de bœuf, 180 gr. coupé au couteau, toast, frites



34.-

Choix des sauces :



Café du Désert (sauce chaude style Café de Paris !)



4.-



Deux poivres (poivre noir à l'huile de noix de M. Goy, sauce poivre vert)



4.-



Sauce morilles à la crème

8.-



Pierrefleur (mélanges d'herbes fraîches, ail, dés de tomates à l'huile de colza)



4.-

Nos plats sont accompagnés de légumes et d'une garniture à choix:



Riz blanc, Risotto, Quinoa



Frites



Tagliatelles



Gourmandises de saison



*Horaires de confection de nos Gourmandises
de 11 h 30 à 14 h 00 et de 18 h 30 à 22 h 00*



Crème brûlée à la raisinée du Gros-de-Vaud



10.-



Café Gourmand du Désert *café ou thé à choix, petit biscuit, crème brûlée et sorbet*



12.-



Pâtisserie du jour



11.-



Petite tranche de tourte aux saveurs du jour



6.-



Salade de fruits frais de saison

12.-



Assiette de fromages des Alpes Vaudoises et diverses contrées

9.-

Les coupes glacées

Café glacé du Désert, *glace espresso, ristretto et crème fouettée*

11.-

Coupe Danemark, *glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat*

11.-

Sorbet pamplemousse à la Vodka

14.-

Sorbet poire à l'eau-de-vie de poires Williams

14.-

Coupe Valaisanne à l'eau-de-vie d'abricots

14.-

Sorbet pruneau à l'eau-de-vie de Vieille Prune

14.-

Sorbet citron et Limoncello

14.-

La boule de sorbet ou glace

2 Boules

7.-

1 Boule

3,80

Sorbets : Citron, poire, abricot, pruneau, pamplemousse, framboise

Mangue aux fruits de la passion, banane, raisins au rum

Glaces : Café, vanille, chocolat, straciatella, caramelita, double crème aux brisures de meringues

*Pour vos anniversaires ou repas de fêtes,
pensez à commander un gâteau "Maison"*