

Restaurant Aux 3 Sapins

Le Chef a le plaisir de vous faire découvrir
ses spécialités

Toutes nos viandes proviennent de
La boucherie Les Délices du Talent
À Echallens

Apéritifs / snack

Croqu'Vallotte (pièce)	2.-
Portion de frites maison	5.-
Portion de nuggets maison (5pcs)	6.-
Planchette de Charcuterie	19.-
Saucisson sec, servis sur sa planche	16.-

Entrées

Salade verte	6.50
Salade mêlée	8.50
Os à moelle en berceau (20 minutes d'attente) <i>accompagné de pain toasté</i>	13.-
Tartare de saumon au citron vert <i>accompagné de pain toasté</i>	15.-
Tartare de thon rouge au gingembre et combawa <i>accompagné de pain toasté</i>	15.-

Spécialités

Tcheu c't'équipe 28.-
Cordon bleu de porc env.300g, frites maison et sauce tartare

Fondue chinoise – 250g/pers (min 2 personnes) 45.-/pers
Frites maison a volonté

À choix

- Bœuf
- Poulet
- Cheval
- Mixte 2 viandes
- Challengoise (bœuf mariné) Supp. 5.- /pers

Supplément de viande 10.-/pers

Côte de bœuf maturée env.700g (1 à 2 personnes) 110.-
Maturation de 60 à 120 jours
accompagné de frites maison et légumes de saison

Tomahawk de bœuf mûré env.1200g (2 à 3 personnes) 180.-
Maturation de 60 à 120 jours
accompagné de frites maison et légumes de saison

Viandes

**Nos viandes sont accompagnées de légumes de saisons
et de frites maison, frites de patates douces ou pommes grenailles**

Steak de bœuf - 200g 29.-

Entrecôte parisienne de bœuf maturée 200g / 350g 38.- / 65.-
Maturation de 30 à 60 jours

Entrecôte de bœuf maturée 200g / 350g 45.- / 78.-
Maturation de 30 à 60 jours

Filet de bœuf maturé 200g / 350g 49.- / 85.-
Maturation de 30 à 60 jours
Supplément Rossini (Sauce truffée et foie gras poêlé) 10.-

Entrecôte de cheval - 180g / 350g 35.- / 65.-

Sauces à choix :

Béarnaise 4.-

Beurre maison 4.-

Poivre vert 5.-

Morilles 7.-

Truffe 7.-

Tranche panée de porc 22.-
accompagnée de frites maison et sauce tartare

Joues de porc braisées au vin rouge à basse température 29.-
accompagnées de pommes de terre grenailles et légumes de saisons

Escalope de veau, sauce citron confits – 180g 32.-
accompagné de frites maison et de légumes de saisons

Magret de canard snacké, sauce mielleuse à l'orange – env.400g (1 à 2pers) 58.-
accompagné de pommes grenailles et légumes de saison

Les Tartares

Tartare de bœuf classique 200g / 300g 33.- / 46.-
accompagné de frites maison et pain toasté

Tartare de bœuf provençal 200g / 300g 33.- / 46.-
accompagné de frites de patates douces et pain toasté

Tartare de bœuf à la truffe 200g / 300g 39.- / 52.-
accompagné de frites maison et pain toasté
Supplément de foie gras poêlé 5.-

Les Burgers

FC Burger, 150g de bœuf, salade, tomates, sauce cocktail 18.-
accompagné de frites maison

Vallott' Burger, 180g de bœuf, fromage à raclette, salade, tomate, sauce maison 25.-
accompagné de frites maison

Poisson

Tartare de saumon au citron vert 29.-
accompagné de pain toasté et saladine

Tartare de thon rouge au gingembre et combawa 29.-
accompagné de pain toasté et saladine

Filet de daurade cuisson unilatérale, sauce citronnée 36.-
accompagné de riz pilaf et légumes de saison

Pâtes et végétarien

Spaghetti ou penne 18.-

Sauce a choix :

Pesto de basilic

Carbonara

Sauce tomate maison

Bolognaise

Risotto de lentilles corail aux champignons des bois ``VEGAN `` 26.-

Gnocchis de pomme de terre du moment 28.-

Pour les enfants

*Tous nos plats peuvent être servis en portion enfant (moitié prix +1CHF)**

Jambon frites	8.00
Nuggets de poulet maison (5pcs) <i>accompagnés de frites maison ou de légumes de saison</i>	12.00
Filet de poulet <i>accompagné de frites maison ou de légumes de saison</i>	12.50
Steak haché de bœuf <i>accompagné de frites maison ou de légumes de saison</i>	12.50

Desserts maison

Dessert de la semaine	8.00
Panna cotta du moment	9.-
Crème brûlée du moment	9.50
Moelleux Toblerone et glace vanille	11.-
Crumble aux pommes et crème vanille	11.50
Café ou thé gourmand	13.-

Les glaces

Boule de glace	3.80
<i>Vanille bourbon</i>	
<i>Chocolat</i>	
<i>Pistache à l'ancienne</i>	
<i>Café</i>	
<i>Caramel salé</i>	
<i>Meringue crème double</i>	
<i>Sorbet mangue</i>	
<i>Sorbet fraise</i>	
<i>Sorbet framboise</i>	
<i>Sorbet passion</i>	
<i>Sorbet orange sanguine</i>	
<i>sorbet citron</i>	
Supplément Chantilly	2.-

Provenances

Bœuf Suisse

Veau Suisse

Cheval Australie / Nouvelle-Zélande

Canard France

Poulet Suisse

Porc Suisse

Daurades EU

Saumon Norvège

Thon Méditerranée / Océan Indien