



HÔTEL - RESTAURANT  
**Du Cygne**

### Entrées

	CHF	sel
Bouquet de salade ∫ graines caramélisées V	8.--	2g
Tartelette avec Vacherin Mont d'Or ∫ betterave rouge ∫ pommes ∫ raifort ∫ sorbet mangue à la Missile V	18.--	2g
Fois gras mis cuit ∫ chutney d'ananas ∫ moutarde de figue du Tessin	22.--	3g

### Soupe

	CHF	sel
Velouté de pommes de terre ∫ féra fumé ∫ huile parfumée à la noisette	16.--	4g

### Pour les enfants

	CHF	sel
Portion Frites maison V	7.--	2g
Demi-portion filet de féra ∫ légumes, riz ou frites	20.--	3g
Demi-portion d'entrecôte de boeuf ∫ légumes et frites	21.--	2g
Demi-portion filets de perche ∫ légumes, riz ou frites	22.--	2g

Tous les prix compris avec TVA 8.1 %

Marc Rochat & Lea Blunschi ∫ Rue du Mont d'Or 7 ∫ 1343 Les Charbonnières  
TEL +41(0) 21 841 12 81 ∫ [www.du-cygne.ch](http://www.du-cygne.ch) ∫ [info@du-cygne.ch](mailto:info@du-cygne.ch)



HÔTEL - RESTAURANT  
**Du Cygne**

## **Plats principaux**

### **Viande/volaille**

	CHF	sel
Magret de canard ↗ mangue	35.--	4g
Entrecôte 200g de bœuf ↗ sauce au morilles	47.--	4g
Carré de veau ↗ sauce Woranoff	54.--	4g

Accompagnement : Toutes nos viandes sont accompagnées avec légumes de saison ; **à choix** : Frites maison ↗ Nouilles ↗ Riz

### **Supplément accompagnement 5.- CHF**

### **Poissons**

Romanesco ↗ crème de pommes de terre ↗ épinards d'hiver ↗ féra fumé	25.--	4g
Filets de féra du Lac de Joux (200g) (selon arrivage) ↗ frites maison ou riz	35.--	3g
Filets de perches (200g) meunières ↗ frites maison ou riz ↗ sauce tartare	44.--	3g

### **Supplément accompagnement 5.- CHF**

### **Fondue**

À partir de 2 personnes on sert la fondue de la fromagerie de Vaulion ✓ (Danaé et Julien) Prix par personne 23.--

Tous les prix compris avec TVA 8.1 %



## Desserts

	CHF	Sucres
Crème Catalane ✓	9.--	5g
Crumble à la banane ✓	10.--	4g
Chocolat (chocolat à 72%) poché ∫ Sorbet au fruit de la passion✓	12.--	4g
Sorbets fait maison : (par boule)✓ abricot ∫ mangue ∫ passion	4.50	6g
Glaçes fait maison : (par boule)✓ vanille ∫ café	5.--	
Fromages de la région ✓	12.--	

✓ : végétarien

„Chère cliente, cher client,  
Pour des ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances, nous vous suggérons de vous adresser au service.“

Tous les prix compris avec TVA 8.1 %

Marc Rochat & Lea Blunschi ∫ Rue du Mont d'Or 7 ∫ 1343 Les Charbonnières  
TEL +41(0) 21 841 12 81 ∫ [www.du-cygne.ch](http://www.du-cygne.ch) ∫ [info@du-cygne.ch](mailto:info@du-cygne.ch)



## Provenance :

Pièce	Pays
Magret de canard	France
Entrecôte	Suisse (Raphaël Michaud, Ballaigues et Suter viande)
Carré de veau	Suisse (Raphaël Michaud, Ballaigues et Suter viande)
Féra, féra/brochet fumé	Jean-Daniel Meylan, Lac de Joux
Filets de perche	Suisse (Rarogne) Valais
Œufs	Evelyne Meylan et Hans Bernhard, Le Lieu
Beurre, fromage	Famille Hauser, le Lieu Cave du Pèlerin, les Charbonnières
Fondue de fromage	Danaé et Julien, Fromagerie de Vaulion
Fruits et légumes	Bonotto, Yverdon
Pommes de terre	Famille Poget, Lignerolle
Pains	La Ronde de Pains, Famille Collaud Le Sentier

Tous les prix compris avec TVA 8.1 %

Marc Rochat & Lea Blunschi | Rue du Mont d'Or 7 | 1343 Les Charbonnières  
TEL +41(0) 21 841 12 81 | [www.du-cygne.ch](http://www.du-cygne.ch) | [info@du-cygne.ch](mailto:info@du-cygne.ch)