

CARTE DES METS, LE RESTO, CULLY JAZZ FESTIVAL 2019

Au commencement

Hummus	9.00
Pain pita & jus d'herbes	
Crème de céleri aux morilles	6.00
Espuma de crème fraîche aux morilles, flûte au Gruyère AOP	
Carpaccio de bar aux agrumes	12.00
Baguette toastée, marinade d'agrumes, échalote, baies roses	
L'antipasto	15.00
Saucisson aux graines de fenouil, tapenade d'olive, rilette de sardine, ricotta aux légumes confit l'italienne, pain grillé	
Salade du marché & crudités	7.00
Pousses & graines, vinaigrette à la pomme verte	
L'assortiment	24.00
Ceviche de bar, crème de céleri aux morilles, hummus, pain libanais, tomme panée, mesclun & crudités	

En continuation

Assiette du soir	24.00
Différente chaque soir, selon disponibilité	
Croûte au gruyère AOP avec saladine	24.00
Pain rustique, tomate séchée et courgettes	
Burger végétarien avec saladine	24.00
Galette de quinoa à l'orientale, aubergine, poivron, coleslaw	
Marmite de la mer au curry Thai	30.00
Daurade, gambas, calamar, gyoza, assortiment de légumes et sauce curry Thai	
Saltimbocca de veau revisitée	28.00
Concassé de tomate, carotte au thym et citron confit, écrasé de pomme de terre à l'huile vierge et fines herbes	
Maffé d'agneau	28.00
Sauce aux arachides légèrement relevée, riz brisé, banane plantain	
Pastilla de poulet	26.00
Couscous aux raisins secs, sauce iranienne à la grenade & noix	
Entrecôte de bœuf parisienne	32.00
Beurre de chimichuri, poêlée de légumes, galette de pomme de terre et carottes	

Pour conclure

Assortiment de fromages AOP	10.00
Etivaz, gruyère et tomme vaudoise	
Entremet biscuit chocolat, compotée de poire, mousse légère à la fève tonka	10.00
Couverture intensément chocolat	
Crème double et fruits rouges	9.00
Meringue	
Crème brûlée aux saveurs exotiques	9.00
Sur une dacquoise noix de coco	