

GRIGNOTAGES

½ Planchette des Copains (2 pers.) - Sélection de fromages et de charcuterie	20.-
Planchette des Copains (4 pers.) - Sélection de fromages et de charcuterie	39.-
Planchette de Fromages (Suisse et France) 	24.-
Tomme vaudoise au four (Miel et Romarin)  	10.-
Saucisse sèche	15.-
Chorizo doux au cidre suisse grillé au four	12.-
Caponata	12.-
Portion de frites* à la graisse de boeuf et paprika	7.-

(*de 12h à 14h et de 18h30 à 22h)

Nos planchettes sont servies avec des pickles maison et du pain au levain réalisé par : Le Pain Des Frouzes.

FROMAGE

Tomme Vaudoise au four miel et romarin  	10.-
---	------

DESSERTS

Dessert Maison du Moment  Nous vous remercions avec plaisir	9.50
La Valaisanne  (Boule de glace abricot arrosée à l'Abricotine)	12.-

La carte a été réalisée en collaboration avec notre Chef Arnaud Hugon et les desserts par Chef Renaud Lagarde de La Cantoche by Renaud



Le pain est réalisé par
Le Pain des Frouzes

NOTRE CARTE DU MOMENT

de 12h à 14h
de 19h à 22h

Pulled beef Burger façon BBQ - (Pain au Maïs, cheddar, Sauce maison Jack Daniel's coca) - Servi avec frites au paprika fumé	25.-
Cordon Suisse (Porc vaudois, saucisson vaudois et fondue moitié-moitié) 	32.-
- Servi avec épinards à la crème et gratin de pommes de terre fondantes	
Tartare de boeuf du Ô Mi	29.-
- Servi avec gratin de pommes de terre fondantes, pains toast et beurre	
Salade César (Salade romaine, tomates, croûtons et poulet, sauce César du Ô Mi)	25.-
Nuggets de poulet (Sauce maison Jack Daniel's coca)	19.-
- Servis avec frites au paprika fumé	
Canard à la Mongole	32.-
- Servi sur plaque chauffante avec riz sauté	
Souris d'agneau braisée au Romarin	32.-
- Servi avec gratin de pommes de terre fondantes	
Assiette du Chinatown*	
Nouilles sautées à la viande (bœuf et poulet) et aux légumes*	19.50
*Uniquement à midi	

FORMULE PETIT-DÉJEUNER

8.50

CAFÉ, THÉ OU RENVERSÉ
(Capuccino, latte macchiato, chocolat chaud) + 0.50

UNE VIENNOISERIE
(Croissant, croissant au chocolat et noisettes ou pain au chocolat)

2DL DE JUS D'ORANGE PRESSÉ AVEC AMOUR PAR LÉA 

GRIGNOTAGES

½ Planchette des Copains (2 pers.)		20.–
Sélection de fromages et de charcuterie		
Planchette des Copains (4 pers.)		39.–
Sélection de fromages et de charcuterie		
Planchette de Fromages (Suisse et France)		24.–
Tomme vaudoise au four au miel et romarin	 	10.–
Saucisse sèche		15.–
Chorizo doux au cidre suisse grillé au four		12.–
Caponata		12.–
Portion de frites* à la graisse de boeuf et paprika		7.–

(*de 12h à 14h et 19h à 22h)

Nos planchettes sont servies avec des pickles maison et du pain au levain réalisé par : Le Pain Des Frouzes.

La carte a été réalisée en collaboration avec notre Chef Arnaud Hugon



Le pain est réalisé par **Le Pain des Frouzes**

NOTRE CARTE DU MOMENT

Pulled beef Burger façon BBQ (Pain au Maïs, cheddar, sauce maison Jack Daniel's coca) **25.-**
- Servi avec frites au paprika fumé

Cordon Suisse (Porc vaudois, saucisson vaudois et fondue moitié-moitié) **32.-** 
- Servi avec épinards à la crème et gratin de pommes de terres fondantes

Tartare de boeuf du Ô Mi **28.-**
- Servi avec gratin de pommes de terre fondantes et pain toast et beurre

Salade César (Salade romaine, tomates, croûtons et poulet, sauce César du Ô Mi) **25.-**

Chicken Nuggets (Sauce maison Jack Daniel's coca) **19.-**
- Servis avec frites au paprika fumé

Canard à la Mongole **32.-**
- Servi sur plaque chauffante avec riz sauté

Souris d'agneau braisée au Romarin **32.-**
- Servi avec gratin de pommes de terre fondantes

Assiette du Chinatown*
Nouilles sautées (bœuf et poulet) et aux légumes* **19.50**

*Uniquement à midi

La carte a été réalisée en collaboration
avec notre Chef Arnaud Hugon



Le pain est réalisé par
Le Pain des Frouzes