



## Assortiment des entrées

Les 1/2 portions sont servies uniquement en entrée

1/2 Portion Portion

Salade verte aux pousses de radis

7.-

Salade mêlée et crudités (*Salade verte, betterave, carotte, maïs, tomate*)

9.-

> *vinaigrette à l'italienne*: huile d'olive, vinaigre de tomate, origan, oignons, cornichon

> *french dressing*: huile de colza, balsamique blanc, ciboulette, persil, moutarde



Cassolette d'escargots à la bourguignonne en coquille à l'oseille



6 pièces 12 pièces

14.- 24.-



Salade de mesclun et fromage de chèvre chaud à l'huile d'argan bio



16.- 24.-



Gaspacho Andalou

9.-

Foie gras frais de canard des Landes et raisins marinés à l'hibiscus

22.-

## Les entrées de poisson et fruits de mer



Les 1/2 portions sont servies uniquement en entrée

1/2 Portion Portion



Tartare de daurade à l'huile de soja de Vufflens et baies de goji



19.- 34.-



Assiette scandinave, *saumon fumé, crevettes roses, yaourt à l'aneth, iceberg*



16.- 28.-



Ceviche de gambas et salade de légumes *haricot plat, patate douce, tomate*

19.- 34.-

## Les salades composées

Les 1/2 portions sont servies uniquement en entrée

1/2 Portion Portion



Salade de tomates San Marzano à la mozzarella de bufflonne



16.- 24.-



Salade végétarienne, *tomate, carotte, haricot, courgette, laitue, noix de cajou, quinoa*



25.-



L'éventail de melon et jambon cru des grisons, *chutney aux 3 tomates*

16.- 24.-



Salade de poulet à l'orange, *haricot, mesclun, tomate, maïs, smoothie d'épinard aux kiwis*

27.-



Vitello tonnato, *fines tranches de rôti veau, pommes frites, sauce au thon*



18.- 28.-



Roastbeef froid, *salade de pommes de terre ou pommes frites, sauce tartare*



28.-

«*Cher client, chère cliente, Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances*»



ARACHIDE



CÉLERI



CRUSTACÉS



FRUITS À COQUE



GLUTEN



LACTOSE



LUPIN



MOLLUSQUES



MOUTARDE



OEUFS



POISSON



SÉSAME



SOJA



SULFITES





## Les gourmandises de "La Vague"

Horaires de confection de nos « Gourmandises de La Vague »  
de 11 h 30 à 14 h 00 et 18 h 30 à 22 h 00

Crème brûlée à la raisinée du Gros-de-Vaud		9.-
Tarte Tatin aux pommes, glace à la cannelle et coulis de Granny Smith		12.-
Café Gourmand de La Vague café ou thé à choix, petit biscuit, crème brûlée et sorbet		14.-
	Demi-portion	Portion
Salade de fruits (sans lactose)		12.-
Assortiment de fromages	8.-	14.-

## Les coupes glacées

Café glacé, glace espresso, ristretto et crème fouettée	12.-
Coupe Danemark, glace vanille, crème fouettée, sauce chocolat	12.-
Sorbet citron à la Vodka	12.-
Sorbet poire à l'eau-de-vie de poires Williams	12.-
Coupe Valaisanne à l'eau-de-vie d'abricots	12.-
Sorbet pruneau à l'eau-de-vie de Vieille Prune	12.-
Coupe Bailey's et sa glace Stracciatella	12.-
Sorbet pamplemousse et Limoncello	12.-
La boule de sorbet ou glace	3.50.-

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