



Les entrées



Salade verte	6 Frs
Méli-mélo de salade en cru et cuit Vinaigrette mandarine	12 Frs
Os à moelle gratinés, salade verte	16 Frs
Carpaccio de saumon aux fruits de la passion et citron vert	18 Frs
Feuilleté aux escargots. Beurre crémeux à l'ail des ours	16 Frs
Œuf parfait et sa fricassée de chanterelles à l'estragon	18 Frs

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle



Les viandes

Entrecôte de bœuf rassie sur os		39 Frs
Sauce à choix :		
	-morilles	8 Frs
	-Beurre maison	5 Frs
	-poivre vert	5 Frs
Tartare de bœuf traditionnel	120gr	33 Frs
Pain grillé et frites fraîches	200gr	41 Frs
Caille farcie au foie gras, jus de volaille au cognac		41 Frs
Côte de veau 600gr pour 2 personnes		
Cuit à basse température		116 Frs
Pomme dauphine, légumes et sauce à choix		

Les pâtes



Tagliatelle carbonara	23 Frs
Tagliollini aux aubergines, tomates et ricotta	23 Frs
Tagliatelles aux gambas, crème safranée et persillade	31 Frs

Les poissons



Filets de perches meunières, sauce tartare	120gr	29 Frs
Servi avec frites fraîches et salade verte	200gr	39 Frs
Filet de daurade à l'unilatéral		35 Frs
Sauce vierge et crème de fenouil		



En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel de salle



Desserts

Crème brûlée (parfum du moment)	13 Frs
Café gourmand (3 pièces)	14 Frs
Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs	14 Frs
Cœur coulant au chocolat, sorbet yaourt	15 Frs
Nougat glacé, coulis de fruits rouges	15 Frs
Sorbet arrosé Abricot, poire, framboise, citron	13 Frs
Glace*	4.- Frs
Vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, caramel, café, framboise	
Sorbet*	4.- Frs
Abricot, poire, citron, mangue passion	

Les suggestions



Fondue Bourguignonne Bœuf et cheval (250gr) Servi avec frites fraîches, salade verte, 5 sauces maison (ail, piment, barbecue, tartare, curry)	45.-Frs
Fondue moitié moitié 200gr	21.-Frs
Burger du chef (Selon l'inspiration du chef)	25 Frs
Entrecôte de cheval, beurre maison	25 Frs

La carte des enfants



Pâtes nature	6 Frs
Nuggets de poulet maison avec frites	14 Frs
Steak Haché avec frites	14 Frs

Provenance

Tartare de bœuf	Suisse
Entrecôte de bœuf	Paraguay
Rumsteak de bœuf	Suisse
Entrecôte de cheval	Uruguay
Daurade	Turquie
Caille	France
Veau	Suisse
Os à moelle	Suisse
Saumon	Norvège
Filet de perche	Pologne
Steak haché de bœuf	Suisse
Poulet	Suisse/ France
Pain	Suisse/Allemagne
Pain burger	Suisse



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la fédération romande des consommateurs

(FRC, Gastrosuisse, la semaine du goût & slowfood)

Les mets marqués d'un * sur la carte ne répondent pas aux exigences du Label





Bienvenue



Une expérience culinaire gourmande
Dans un lieu insolite plein de magie
Au Cœur du Gros de Vaud

Depuis 2017 nous avons le plaisir de vous accueillir
Au restaurant du Golf Du Domaine Du Brésil.

Notre chef Jérôme Rochat vous propose une cuisine créative au fil des
saisons qui Sera satisfaire les plus gourmands, petits & grands.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment,
Et bonne dégustation !

Mélanie & Jérôme

