

# les Plânes

## Carte des Mets

### *Entrées*

Pour accompagner l'apéritif ou pour une petite entrée..seul (e) ou à partager..



### **Sèche des Plânes,**

Fromage de Chèvre, Pesto Maison, Jambon

Fr. 12.50

### **Terrine de lièvre campagnarde Maison**

servi avec Pain et pickles maison

Fr 13.—

### **La part des Anges**

Planchette ; 4 Charcuteries d'exception, Saucisson vaudois pistaché, Lard de Bournens, Entrecôte préparée comme pour une viande séchée mais marinée au vin rouge et Boutefas à l'Absinthe.

Toutes ces spécialités sont imaginées et fabriquées par notre ami et Maître charcutier à Bournens

Fr. 21.50

### **Planchette de saucisse sèche de la région**

servi avec Pain et pickles maison

Fr. 10.50



Nous n'acceptons aucune carte pour des raisons techniques

*les Incontournables de la Maison*

## **Filet Mignon aux Morilles**



Servi avec Pommes frites, Pommes du Chef ou Rösti  
Salade

Portion	Fr. 41.--
1/2 portion	Fr. 32.--

## **Entrecôte 1<sup>ère</sup> Beurre des Plânes** (dès 2 pers.)

Servi en Poêlon en Cuivre si vous êtes 2, prétranchée  
Servi avec Pommes du Chef ou Pommes frites  
Salade

250 gr.	Fr. 43.--
---------	-----------

## **Joues de Porc confites Sauce Charcutière**

Servi en Cocotte avec Pommes du Chef ou Pommes frites  
Salade

Portion	Fr. 34.--
---------	-----------

Supplément Sauce Morilles	Fr. 7.—
---------------------------	---------

## *Les Plats*

### **Entrecôte Parisienne aux trois Beurres**

Beurre des Plânes, Beurre à l'Ail et Beurre Pepperoncino

150 gr.	Fr. 27.--
200gr	Fr. 34.--
250 gr.	Fr. 39.—

Servi avec Pommes du Chef, Rösti ou Pommes frites  
Salade

### **Tournedos de Boeuf campagnard**

#### **Sauce Béarnaise**

Servi avec Pommes frites, Pommes du Chef ou Rösti  
Salade

Portion 250gr Fr. 48.--

Portion 150gr Fr. 32.—

### **La Souris d'Agneau à la Provençale**

Marquée, puis confite sous-vide 8 heures à basse  
Température avec des Tomates Cerises, des Olives,  
du Thym & Romarin, des Courgettes Jaunes et des Poivrons  
servi avec Pommes du Chef

Fr. 38.—

## *Les Pièces du Boucher*



### **L'Onglet de Bœuf à l'Echalote**

Servi avec Pommes du Chef, Rösti ou Pommes frites & Salade

Fr. 36.—

### **L'Araignée de Porc à la Plancha**

**Sauce Crème de Chanterelles et Champignons**

De notre Maître Boucher Nico Dänzer à Travers

Servi avec Pommes du Chef, Rösti ou Pommes frites  
Salade

Fr. 33.—

**Tous les jeudis midi**

### **Langue de Boeuf Sauce aux Câpres**

Pommes Mousseline et Salade

Port. Fr. 19.50

1/2 port. Fr. 16.--

## **Tartare de Bufflone de Travers**

Pesto Maison et Mozzarella Buffala

Salade, Pommes du Chef ou pommes frites

Fr. 35.—

## **Roastbeef Sauce Tartare**

Jus de Viande au Sirop de Noisette à part pour  
ajouter de la gourmandise à souhait..

Servi avec Pommes frites ou Pommes du Chef

Fr. 31.—

½ portion Fr. 25.—

## **Corbeille de Filets de Perches frits**

### **Sauce Tartare**

Servi avec Pommes frites

Salade

Portion Fr. 31.--

1/2 portion Fr. 24.—

## **La Fondue Chinoise** (sur réservation dès 2pers)

Viande fraîche de Boeuf, Marcassin ou Cerf

Servi avec Pickles Maison, Salade et Pommes frites

Sauces ; Tartare, Aïoli, Curry, Méditerranéenne et Pesto Ail des Ours

Tout Bœuf	150gr.	p.pers.	Fr. 31.—
	200gr.	P.pers.	Fr. 35.—
	300gr.	P.pers.	Fr. 45.—

2-3 sortes

idem

Supplément Viande : 100gr. 10.—

## *Les Spécialités au Fromage*

### **Fondue à la Neuchâteloise**

(80% Gruyère, 20% Vacherin)

Fromage de notre ami Robert



Fr. 22.—

### **Fondue "au Mauler"**

Fr. 24.—

## *Les Enfants*

### **Saucisse à rôtir**

Sauce Tartare ou Ketchup

Servi avec Pommes frites ou Pommes du Chef

Fr. 14.—

(+ 1 salade) Portion adulte Fr. 25.—

### **Les Nuggets de Poulet**

Servi avec Pommes frites

Fr. 11.—