




Carte des mets de la Cave Beetschen

Le terroir dans l'assiette comme dans le verre !

Afin d'accompagner dignement les vins du domaine, ces mets sont préparés maison et sélectionnés chez les artisans régionaux. Nous vous souhaitons un bon appétit 

LES TAPAS

Le pain à l'ail beurre maison <i>6 pièces</i>	6.-	Le Grappe Burger <i>10 petits burgers en forme de grappe de raisin Pain La Feuillantine, Gland</i>	22.-
Les Croissants au jambon maison <i>6 pièces</i>	8.-	Les mini malakoffs <i>Spécialité régionale - Beignets au fromage - 5 pièces</i>	15.-
Les Croissants aux champignons maison <i>6 pièces</i>	8.-	Les croustines à la tomate et Vacherin Mont-d'Or au four <i>Fromagerie Conod, Baulmes</i>	16.-
La Terrine maison	10.-	Les croustines de chèvre chaud au "Pétolet" affiné Bio <i>Fromagerie Le Sapalet, Rossinière, Produits Bio</i>	18.-
Le brebis Bio à l'huile de caméline Bio <i>Fromagerie Le Sapalet, Rossinière - Produits Bio La Ferme Jaggi à Coinsins - Produits Bio</i>	15.-	Les manchons de poulet au miel	18.-
Les bruschettas de tomate et cébette <i>Maraîcher Biscotte, Vinzel - Produits régionaux 6 pièces</i>	15.-	Les tartares à partager <i>Boeuf ou saumon - servi avec toasts et beurre</i>	25.-
Les croustines du Pêcheur <i>Féra ou Omble chevalier selon arrivage Servies avec du pain grillé - Borex Poissons, Nyon</i>	20.-		

Les petits Plus

Pain à la tomate	5.-
Les patates au four sauce maison	6.-
La petite salade composée	8.-

Les Planchettes

Lard de Begnins <i>Boucherie Grange</i>	12.-
Petite ardoise de fromages <i>Fromagerie Conod, Baulmes Fromagerie Le Sapalet, Rossinière - Produits Bio</i>	12.-
Petite ardoise de viande froide <i>Ferme de Pré-Manon, Le Vaud, Lard de Begnins</i>	15.-
Saucisson sec à partager <i>A couper soi-même à l'aide du coupe saucisson</i>	15.-
Planchette mixte du terroir <i>Viande froide - Ferme de Pré-Manon, Le Vaud Lard de Begnins, boucherie Grange Fromagerie Conod, Baulmes Fromagerie Le Sapalet, Rossinière - Produits Bio</i>	25.-



LES PLATS ET DESSERTS

Les Tartares

Le tartare de boeuf ou cheval 30.-
Boucherie Jemmely à Nyon

Le tartare de Brochet du Lac- selon arrivage 30.-
Borex Poissons

Le tartare aux deux saumons 30.-
Cru et fumé - Borex Poissons

*Servis avec une petite salade composée,
toasts, beurre et pomme de terre au four*

Les Spécialités Maison

Le Mijoté de boeuf en cocotte 25.-

Le **B** Burger de Boeuf 28.-
*Steak de boeuf, fondue d'oignons,
sauce maison, Fromage à choix, salade, tomate,
pain Buns de la confiserie Boillat à Saint-Prex*

Fromage à choix : Gruyère, Vacherin Mont d'Or, Chèvre

*Plats servis avec une petite salade composée
et pommes de terre au four*

Sur réservation



Festival de Tartares

3 tartares à choix
Boeuf, cheval, saumon, brochet du Lac

CHF 40.- par personne - 2 personnes

Servi avec salade, pommes de terre au four, toasts et beurre



Fondue Vigneronne

Viandes de boeuf et de poulet
Bouillons à base de vin
Sauces maison

CHF 45.- / personne - dès 2 personnes

Servi avec salade et pommes de terre au four

Les Salades

Petite salade composée 8.-

Grande salade composée 12.-

Salade de poulet au miel 25.-
*Mélange de crudités - Maraîcher Biscotte à Vinzel
Manchons de poulet au miel*

Salade de chèvre chaud au
"Pétolet" affiné bio 25.-
*Mélange de crudités - Maraîcher Biscotte à Vinzel
Fromagerie Le Sapalet, Rossinère, Produits Bio*

Les Douceurs

Moelleux au chocolat 12.-
*Servi avec une boule de glace vanille
Attente 20 minutes*

Café gourmand 15.-
Assortiment de mignardises du moment et café-thé

Palette gourmande 28.-
Assortiment de mignardises du moment à partager

*Provenance des viandes : Suisse - Parfois le cheval peut provenir du Canada
Provenance des poissons (hormis saumon) : Suisse - Parfois l'omble peut provenir d'Islande
Provenance du saumon : Ecosse ou Norvège - Fumé maison par Borex Poissons*