

Restaurant de l'hôtel de ville d'Ollon
Nathalie Schickel – restauratrice

La Carte d'été

Gaspacho de pastèque et melon aux pétales de roses 13.-

**Délice de foie-gras de canard poêlé
aux abricots du Valais et melon 25.-**

**Filet de truite arc-en-ciel de Chamby sur Montreux
en escabèche de poivrons, oignons rouges et olives grecques
En entrée 18.- en plat principal 28.-**

**Sérac bio de l'Etivaz au coulis de mangue,
Zestes de citron vert et sel fleur des Alpes 18.-**

**Pressé de truite et saumon fumé
Au poivre rose et ciboulette, salade de saison 19.-**

Terrine artisanale de lapin aux pistaches, salade de saison 19.-

Salade mêlée 9.-

**Salade rocamadour au magret de canard fumé
Et toast au fromage de chèvre chaud
En entrée 18.- en plat principal 28.-**

**Salade d'été aux aiguillettes de poulet Suisse et Pécorino
En entrée 18.- en plat principal 28.-**

**Salade de filets de perche Suisse aux amandes
En entrée 25.- en plat principal 35.-**

**Grande salade gourmande au magret de canard fumé,
Sérac bio de l'Etivaz, pressé de truite et terrine artisanale 30.-**

**En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires nous vous remercions de vous
informer directement auprès du personnel de service
ou directement auprès de la cheffe lors de la commande de votre plat**

Filets de perche Suisse beurre meunière à ma façon 39.-
Perches élevées dans les eaux du Lötschberg
Pommes frites et salade mêlée (sans gluten)
Poisson premium certifié sans antibiotique – 100% suisse

Chaud-froid de pavé de saumon des Alpes
Aux tomates et pesto menthe-basilic, riso venere 32.-

Chaud-froid de ravioles au citron et chèvre fondant
En gaspacho de légumes d'été
(Végétarien) 29.-

L'assiette de Jonathan aux fruits et légumes de saison
Rougail créole et riso venere 25.-
(Végétarien)

Tagliata d'agneau de Nouvelle-Zélande aux chanterelles
Pécorino, haricots verts et pommes rôties 38.-

Rôti fondant de porc de la Gruyère sauce gariguetta
Aux haricots verts, nectarines et pommes rôties
Servi comme le dimanche chez ma mère 30.-

Suprême de volaille de France élevée au maïs
abricots marinés à l'abricotine, figues au porto
assortiment de légumes et pommes rôties 32.-

Entrecôte de bœuf de qualité Suisse 39.-
Assortiment de légumes et pommes rôties
Beurre maison aux herbes

Le Menu de l'hôtel de ville à fr. 50.-

Salade rocamadour au magret de canard fumé

Et toast au chèvre chaud

Ou

Gaspacho de pastèque et melon aux pétales de roses

~~~~~

Rôti fondant de porc de la Gruyère

aux haricots, nectarines et sauce gariguette

Ou

Pavé de saumon des Alpes aux tomates

Et pesto menthe-basilic

~~~~~

Dessert à choix

Le menu d'été de Nathalie à fr. 59.-

Filet de truite arc-en-ciel de Chamby

en escabèche de poivrons, oignons rouges et olives grecques

Ou

Sérac bio de l'Etivaz au coulis de mangue et citron vert

~~~~~

Filets de perche de Suisse beurre meunière à ma façon

Pommes frites

Ou

Tagliata d'agneau aux chanterelles, pecorino

Haricots verts, nectarines et pommes rôties

~~~~~

Coupe canicule aux myrtilles

ou dessert à choix