
CARTE DES METS
ET MENUS

LA BRASSERIE

MILLENNIUM



MENU DEJEUNER

PLAT DU JOUR	32.-
ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT	44.-
ENTREE + PLAT + DESSERT	54.-

MENU TERROIR VAUDOIS

Servi le soir

125.-

Bœuf séché de la Ferme 1806 en raviole,
condiment d'un carpaccio

Ombre de Chamby mi-cuit mi-fumé,
lentilles du canton aux herbes de montagne

Carré d'agneau de la Ferme du Sapalet,
laitue braisée et jus à la moutarde

Pomme Boskoop de Michel Blondel,
crème glacée au sarrasin

MENU BRASSERIE

Servi midi et soir

ENTREE + PLAT + DESSERT	82.-
-------------------------	-------------

ENTREES

Poires de Michel Blondel, spoom de Vacherin
Fribourgeois et salade d'herbes

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques, pommes
et aches des montagnes

PLATS

Quenelle de brochet aux écrevisses

Ou

Suprême de volaille rôti, pommes roulette
à la truffe blanche

DESSERTS

Mille-feuille minute à la vanille de Tahiti

Ou

Buffet de desserts

POUR PATIENTER

Cochonnaille à partager (2 personnes)	24.-
---------------------------------------	-------------

ENTREES

INCONTOURNABLES

Pâté en croûte, création du moment	22.-
Chariot de cochonnaille	24.-
Huitres Ancelin n°2 (demi-douzaine)	32.-

INSPIRATIONS

Poires de Michel Blondel, spoom de Vacherin Fribourgeois et salade d'herbes	23.-
Carpaccio de Saint-Jacques, pommes et ache des montagnes	26.-
Bœuf séché de la Ferme 1806 en raviole, condiment d'un carpaccio	28.-

PLATS

INCONTOURNABLES

Tartare de saumon aux artichauts	41.-
Quenelle de brochet aux écrevisses	42.-
Traditionnel tartare de bœuf au couteau	45.-
Entrecôte rassie sur os, pommes grenailles	62.-
Andouillette Bobosse, pomme purée	42.-

INSPIRATIONS

Noix de Saint-Jacques grillées sur la coquille, dashi, courge spaghetti, ail noir et nori	52.-
Ombre de Chamby mi-cuit mi-fumé, lentilles du canton aux herbes de montagne	46.-
Risotto de courges plurielles, gorgonzola et noix	36.-
Carré d'agneau de la Ferme du Sapalet, laitue braisée et jus à la moutarde	58.-
Suprême de volaille rôtie, pommes roulette à la truffe blanche	49.-

Provenances

Viandes : Suisse et France

Poissons : France (sauf indication spécifique)

DESSERTS

INCONTOURNABLES

Sélection de fromages frais et affinés	16.-
Mousse au chocolat Villars 64%	16.-
Buffet de desserts	16.-

INSPIRATIONS

Baba tiède au rhum hors d'âge et fruits exotiques	18.-
Pomme Boskoop de Michel Blondel, crème glacée au sarrasin	18.-
Mille-feuille minute à la vanille de Tahiti	18.-

L'ÉPICERIE

Retrouvez les créations de notre Chef Fabien Foare, Meilleur Ouvrier de France : charcuteries cuisinées, pâtisseries, chocolats faits maison, ainsi qu'une sélection de vins et de produits gourmets à savourer.

HORAIRES

Du lundi au vendredi 11h30 - 19h30