

**LE III**  
**COMPTOIR**  
**DE BEAULIEU**

Origine de nos viandes et produits : Suisse  
Prix TTC - service compris

# MENU

BOUNA PEDANCE REDZOÛYE LA PANSE.  
BONNE PITANCE RÉJOUIT LA PANSE.

## LE TERROIR DANS LA VOIX

Le patois vaudois ne s'apprend pas dans les livres.  
Il se glisse à table, claque dans le rire, s'étire entre deux gorgées.  
C'est une langue généreuse, sonore, un brin malicieuse – comme ceux qui la parlent, verre à portée de main.

Ici, un mot peut vouloir dire trois choses.  
Et un plat, raconter toute une histoire.

Nos intitulés naissent de cette musique-là.  
Ils ne cherchent pas l'effet. Ils cherchent le vrai.  
Ils murmurent notre attachement au terroir, à ses saisons, à la richesse simple des produits qu'il nous offre.

## POUR PICORER | FOURNÂYE

<b>LA PLANCHE   LO TAVÎ DÂO DZORÀ</b> Assortiment de notre boucher (Boucherie du Jorat)	25 CHF
<b>SÉLECTION DE FROMAGES   ON PAA DE FREMÂDZO</b> 🥛 Assortiment de fromages de notre affineur	25 CHF
<b>CANARD CANAILLÉ   BOURRÎ FOURMÂ</b> 🍷 🥛 Canard confit et fumé · brioche · risotto de patate douce · fromage de Bagnes	25 CHF
<b>RILLETTE FUMÉE DU LAC   "RILLETTE" DÂI PESSON DÂO LÉ</b> 🍷 🥛 Foccacia · rilette de poisson de notre lac · pickles d'oignons · graines germées	21 CHF
<b>TARTINE DU PRINTEMPS   CROÛTA DÂO FORÎ</b> 🍷 🥛 Baguette · fromage frais · salade de fenouil · carottes fermentées	18 CHF

# MENU

MÍ VÂO TOT MEDZÎ QUE TOT DERE.  
MIEUX VAUT TOUT MANGER QUE TOUT DIRE.

## ENTRÉES | PO S'Y METTR

<b>TACOS DE TARTARE DE BOEUF   BÂO ROULÂ</b> 🌾	Entrée   24 CHF Plat   40 CHF
Tartare de boeuf · oignons · pommes pont-neuf	
<b>OEUF PARFAIT, MAÏS &amp; SABAYON FUMÉ   DÂI Z'ÂO ÂO - CRANMA DE GRÔBLYÂ</b> 🍳	16 CHF
Royale de maïs tiède · sabayon à l'oignon fumé · lardons de radis rave	
<b>BOEUF EN VINAIGRETTE, BETTERAVE &amp; OEUF MARINÉ   BÂO EIN VENÉGRETTA</b> 🍳	22 CHF
Dés de boeuf · betteraves · oeuf mollet mariné · vinaigrette relevée aux herbes	
<b>TRUITE EN DAMIER   BOQUENET DE TRÂITA</b> 🍷	22 CHF
Ballotine de truite · poireaux étuvés · beurre blanc	
<b>FÉRA, GREMOLATA &amp; ÉCREVISSE   FÈRA, GREMALYÛVA DE TSAMBÈRO</b> 🍷	25 CHF
Gravelax de féra · gremolata citronnée · bisque d'écrevisse · voile de veau	
<b>HOUMOUS DE CHOU-FLEUR &amp; FRAÎCHEUR DE CERFEUIL   PAPÂI DE TSCHOÛ-FLLIÂO &amp; TSERFOLYET</b> 🍷	19 CHF
Taboulé d'herbes fraîches · purée torréfiée de chou-fleur · condiment citron	

## PLATS PRINCIPAUX | LO GROS

<b>ENTRECÔTE DU COMPTOIR   EINTRECOÛTA DÂO COMPTOIR</b> 🌾 🍷 🍳	42 CHF
Entrecôte rassie 2 mois · jus réduit · gnudi · béarnaise · fond de veau	
<b>SPARE RIBS FUMÉS &amp; LAQUÉS   CAÏON FOUMÂ</b>	24 CHF
Travers de cochon boucanés & laqués · écrasée de pommes de terre fumées · chips de peau croustillantes	
<b>CROÛTE AUX CHAMPIGNONS &amp; CRINIÈRE DE LION   CROÛTA ÂI TSAMPAGNON</b> 🌾 🍄	26 CHF
Croûte dorée · duxelles de champignons · pickles de crinière de lion · salade d'herbettes fraîches	
<b>BURGER DE SANGLIER   FARÇON DE SANLYA</b> 🌾	28 CHF
Steak hâché de sanglier juteux · pain brioché doré · oignons confits · roquette fraîche · pommes pont-neuf	
<b>GOUJONNETTE DE FÉRA &amp; TOPINAMBOUR   FÈRA BRESOLÂÏE PAPÂI DE PERE À POUET</b> 🌾	32 CHF
Féra panée · purée de topinambour · carottes nouvelles glacées	
<b>SANDRE, LECHE DE TIGRE   SANDRE COUÂITE TOT PLYAN</b> 🍷	36 CHF
Sandre basse température · leche de tigre acidulée · panisse au laurier · nuage de maïs · estragon	

## DESSERTS | PO FINÌ

<b>COMME UNE TARTE À LA RHUBARBE   QUEMET DÂO QUEGNU À LA RUBÂRBA</b> 🌾 🍷	12 CHF
Rhubarbe légèrement acidulée · crème onctueuse · croustillant délicat	
<b>BABA FLAMBÉ À LA CHARTREUSE   BOMBENISSE GODJÀ</b> 🌾 🍷	14 CHF
Baba moelleux imbibé flambé minute · notes herbacées & fraîcheur intense	
<b>CRÉMEUX LIÉGEOIS, CHOCOLAT RÂPÉ   CRANMA CHOCOLAT RAPÂ</b> 🍷	12 CHF
Crème légère au chocolat · éclats de chocolat râpé	
<b>MILLE-FEUILLE AUX FRUITS DE SAISON   MELE-FOLYÈ DE SÉSON</b> 🌾 🍷	14 CHF
Feuilletage croustillant · fruits frais · crème légère vanillée	