

# La Carte du Café Byron

## Pour bien débuter la journée ...

- Fruit entier de la saison 1.50 CHF
- Yogourt Suisse Bio 2.30 CHF
- Corbeille de viennoiseries 2.50 à 4.- CHF
- Muffins, part de cake 3.50 CHF
- Fromage blanc, coulis de fruits et granola 4.50 CHF
- Bircher aux pommes de Féchy 4.50 CHF
- Salade de fruits de la saison 5.- CHF
- Bretzel salé 4.50 CHF

## Nos formules

- Boisson chaude, croissant 6.- CHF
- Boisson chaude, muffin, jus de fruits Granini 2 dl 9.- CHF

## Dès 11 heures 30 ...

- Burger du château 22.- CHF  
*Steak haché 100% bœuf suisse, fromage d'Étivaz, salade, tomate, sauce à l'estragon*
- Coup de cœur de Maître Chiquart 20.- CHF  
*Roesti, œuf, fromage d'Étivaz et bol de salade mêlée*  
*Supplément charcuterie 6.-CHF*
- L'ardoise du jour 20.- à 28.- CHF  
Sélection Novae de pièces de viande et poisson  
Accompagné de légumes frais de la saison
- Menu Petit Chevalier (jusqu'à 10 ans) 14.- CHF  
Steak haché 100% bœuf suisse avec pommes de terre et légumes  
Ou  
Pâtes artisanales, sauce du jour  
-----  
Petite verrine dessert ou un fruit

## À toute heure ...

### Vitrine froide

#### « le salé »

- Salade mêlée petite 4.- CHF
- Salade mêlée grande 8.- CHF
- Sandwichs assortis 6.- à 9.- CHF
- Dégustation de fromages de notre Canton 12.- CHF
- Byron bowl (salade composée de saison) 18.-CHF
- Assiette Vaudoise (*charcuterie, fromages, pain et condiments*) 18.- CHF

### Et nos snacks chauds

- Ramequin au fromage de gruyère AOP 6.- CHF
- Quiches assorties 10.- CHF
- Panini assortis 9.- CHF

### Vitrine froide

#### « le sucré »

- Pâtisserie du fournil 6.50 CHF
- Verrine de dessert gourmand  
Tiramisu café 6.50 CHF  
Mousse au chocolat suisse « Cailler » 6.50 CHF  
...En Petite verrine 3.- CHF
- Crêpes, gaufres au sucre 4.- CHF  
*Avec de la chantilly, chocolat ou/et confiture 6.- CHF*
- Café gourmand 9.- CHF

# Menu du Café Byron – Automne - Hiver 2022-2023

## Tour de guets

### Œuf cocotte et crème de lard Vaudois

Rampon à l'huile de noisette du moulin

Ou

### Tartelette de courge et poivre Timut

Copeaux de féra fumé du lac Léman et noix

## Chemin de ronde

### Suprême de volaille « La belle Luce » de la Gruyère

Risotto d'épeautre, légumes d'automne rôtis

Ou

### Filet de truite du Jura, Sauce aux agrumes

Crèmeux de brocolis et risotto d'épeautre

*Alternative végétarienne*

### Vol-au vent épinards et champignons des bois

Mousseline de pomme de terre et fromage d'alpage

## Pont levis

### Mousse au chocolat et fèves de Tonka

Bricolet de Tantine

Ou

### Crème brûlée au miel et poire confite

Glace au génépi

## Tarifs

Menu 2 services (entrée + plat ou plat + dessert), café

Chf. 39.-

Menu 2 services (Entrée + plat + café gourmand),

Chf. 44.-

Menu 3 services (Entrée + plat + dessert), café

Chf. 46.-

Menu enfant, jusqu'à 10 ans

Chf. 18.-

### Conditions :

Réservation obligatoire et retour du menu 7 jours avant l'évènement.

Les vins et autres boissons peuvent être choisis à la carte

Menu unique pour l'ensemble des convives (hors restrictions alimentaire et alternatives végétariennes)

Ces menus sont servis entre 11h30 et 13h30

Service et TVA 7.7% incluse