



Casse-croûte

| | |
|---|----------|
| Sandwich jambon | 7.- CHF |
| <i>Jambon fumé/ tomates / cornichons / beurre / moutarde</i> | |
| Sandwich salami | 8.- CHF |
| <i>Salami de la région/ tomates /cornichons / beurre / moutarde</i> | |
| Sandwich truite fumée | 12.- CHF |
| <i>Truite selon arrivage / sauce yaourt fines herbes</i> | |
| Completo (hotdog chilien) | 15.-CHF |
| <i>Saucisse de vienne, Tomate, avocat, mayonnaise, ketchup</i> | |

Soupe et Salade

| | |
|---|----------|
| Velouté épinard fromage de chèvre | 20.- CHF |
| Velouté Dubarry | 20.- CHF |
| <i>Chou-fleur, blancs de poireaux, crème</i> | |
| Salade verte | 14.- CHF |
| Salade d'asperge | 16.- CHF |
| Salade de dent de lion | 25.- CHF |
| <i>Dent de lion, œufs de nos poules, lardons de la région, crouton maison</i> | |

Plateau

| | |
|--|----------|
| Plateau de Saumon | 25.- CHF |
| <i>Saumon d'Ecosse ou d'Alaska</i> | |
| Plateau du terroir | 25.- CHF |
| <i>Fromage de la région / charcuterie de la région</i> | |

Nos Tapas maison, à composer

| | |
|------------------------------|---------|
| Albondigas (3pcs.) | 7.- CHF |
| Croquettes de poulet (3pcs.) | 6.- CHF |



| | |
|---|---------|
| Crevettes à l'ail (5pcs) | 7.- CHF |
| <i>Crevettes selon arrivage</i> | |
| Champignons à l'ail (2pcs) | 4.- CHF |
| Empanadas à la viande hachée (2pcs.) | 9.- CHF |
| Empanadas au thon (2pcs.) | 6.- CHF |
| Empanadas vaudoises (2pcs.) | 7.- CHF |
| <i>Saucisse aux choux - poireaux</i> | |
| Empanadas aux légumes de saison (2pcs.) | 6.- CHF |
| Falafels sauce yaourt ou tomate | 8.- CHF |
| Houmous | 4.- CHF |
| Tapenade maison (une portion) | 3.- CHF |
| Pinchos (3pcs.) | 5.-CHF |

Plat de saison

| | |
|---|----------|
| Demi rack d'agneau en croûte d'herbes (gratin de pommes de terre et légumes de saison) | 43.- CHF |
| Entrecôte de bœuf beurre Café de Paris 180g (pommes de terre grenaille au romarin et salade de saison) | 39.- CHF |
| Saucisson vaudois en croûte (Salade) | 25.- CHF |

Dessert

| | |
|---|----------|
| Tartelette aux fraises | 7.- CHF |
| Clafoutis de cerises | 10.- CHF |
| Flan limoncello ou à la fleur de sureau | 15.- CHF |

Le Château de Method est attentif au gaspillage alimentaire, nos mets sont à commander à l'avance pour :

Les casse-croûtes, soupes, salades et plateaux : midi pour le soir ou le soir pour le midi.

Les plats de saison : 24heures avant.

Les tapas : 48 heures avant.

Toutes nos viandes proviennent de Suisse ou d'Europe.