

Restaurant de l'hôtel de ville d'Ollon
Auberge villageoise
Nathalie Schickel – restauratrice
1867 Ollon – Vaud
Tel : 024 499 19 22
Resthotelollon.ch

Propositions de menus

Merci de choisir le même menu pour tous les convives.
Tous nos prix s'entendent par personne.
Tva 8% incluse.

Menu 1 à fr. 30.-

Salade César aux copeaux de parmesan et poitrine de volaille

~~~~~

Cuisse de canard confite aux carottes et navets

Coriandre - origan

Mousseline de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne

~~~~~

Flan caramel chantilly

~~~~~

Menu 2 à fr. 30.-

Velouté tiède de carottes et sautés de champignons au basilic

~~~~~

Rôti de porc aux petits légumes

Garniture de saison

~~~~~

Coupe de glace vanille et chocolat chaud

~~~~~

Menu 3 à fr. 35.-

Aspic de légumes au basilic et mesclun rapicolant

~~~~~

Poitrine de volaille à la crème

Sauté de champignons, lardons et petits oignons

Croquettes de roestis

Légume du jour

~~~~~

Coupe glacée aux fruits de saison

Menu 4 à fr. 40.-

Velouté de petits pois à la citronnelle et tartare de saumon fumé

~~~~~

Rôti de porc aux abricots fondants

servi comme le dimanche chez ma mère

Garniture de saison

~~~~~

Chaud-froid de fruits rouges aux amandes

et boule de glace vanille

~~~~~

Menu 5 à fr 50.-.-

Terrine campagnarde et salade de saison

Chutney aux fruits

~~~~~

Filets de perche meunière

Pommes frites

~~~~~

Petit pot grand-mère à l'éclaffée de meringue

Et compote de cerises

~~~~~

Menu 6 à fr. 50.-

*Farandole de sérac, jambon cru, roquette,
Melon et orange*

~~~~~

*Filets mignons de porc sauce cassis-gingembre
Garniture de saison*

~~~~~

Compote de fraises et rhubarbe boule de glace vanille

~~~~~

**RAPPEL : MERCI DE CHOISIR LE MEME MENU
POUR TOUS LES CONVIVES**

Menu 7 à fr. 50.-

Salade de filets de perche aux amandes et beurre citronné

~~~~~

*Filets mignons de porc aux asperges vertes
Sauté de champignons au basilic*

Croquettes de roestis

~~~~~

Vacherin glacé

~~~~~

Menu 8 à fr. 50.-

Filets de féra rôti sur salade d'asperges vertes

~~~~~

Magret de canard aux nectarines sauce cassis-gingembre

Sur laitue braisée

pommes williams

~~~~~

Fondant au chocolat

~~~~~

Menu 9 à fr. 50.-

Pressé de truite et saumon fumé au poivre rose et ciboulette

Salade de saison

~~~~~

Filets mignons de porc en crouste feuilletée

Garniture de saison

~~~~~

Tiramisu aux fraises

~~~~~

Menu 10 à fr. 50.-

Carpaccio de jambon cru, champignons et roquette

~~~~~

Filets de féra aux asperges sauce mousseline

Garniture de saison

~~~~~

Coupe de nectarine melba

~~~~~

Menu 11 à fr. 50.-

Pressé de saumon et truite fumée

au poivre rose et à la ciboulette

Salade de saison

~~~~~

Rôti de veau aux légumes à la provençale

Pommes grenailles

~~~~~

Tarte Tatin et boule de glace vanille

~~~~~

Menu 12 à fr. 55.-

*Terrine de foie-gras de canard faite maison
Chutney et salade de saison aux fruits*



*Entrecôte de bœuf sauce vin rouge au poivre rose
Assortiment de légumes
Croquettes de roestis*



*Compote de fraises et rhubarbe
boule de glace vanille*



Menu 13 à fr. 60.-

Assiette gourmande de saumon, noix de Saint-Jacques et crevettes



Capuccino de poivrons au gingembre et lait de coco



*Filet de bœuf à la crème de foie-gras de canard
Garniture de saison*



Tarte Tatin et boule de glace vanille



Menu 14 à fr. 65.-

Salade landaise au foie-gras et magret de canard fumé



Filet royal de cabillaud aux asperges



*Filet de veau et persillade de champignons
Assortiment de légumes et pommes frites*



Vacherin glacé

