

**Restaurant de l'hôtel de ville d'Ollon**  
**Auberge villageoise**  
**Nathalie Schickel – restauratrice**

**Soupe de carottes, gingembre, mangue et coco** 13.-

**Crème de topinambours au bleu et croûtons de pain d'épices** 14.-

**Terrine de foie-gras de canard de France marinée au Sauternes**  
**Salade de saison, chutney et pain aux fruits** 25.-  
Servie avec son verre de Sauternes 32.-

**Terrine artisanale de cerf de la boucherie Nicollier à Ollon**  
Chutney, salade de saison et pain aux fruits 18.-

**Pressé de truite et saumon fumé au poivre rose et ciboulette**  
Salade de saison 18.-

**Sauté de pleurotes du Panicaut et lard Pata Negra** 22.-

**Boudin noir et compote de pommes de Saint-Triphon** 18.-

**Salade mêlée** 8.-

**Salade rocamadour au magret de canard fumé**  
**Et toast au fromage de chèvre chaud**  
En entrée 18.- en plat principal 28.-

**Salade style César à l'escalope de poulet Suisse**  
**Fruits de saison et copeaux de parmesan**  
En entrée 18.- en plat principal 28.-

**Salade de filets de perche aux amandes et beurre citronné**  
En entrée 21.- en plat principal 31.-

**En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires**  
nous vous remercions de vous informer directement auprès du personnel  
de service ou de la cheffe avant la commande de votre plat

**Filets de perche meunière à ma façon 35.50**

En provenance des lacs de Pologne  
Pommes frites et salade mêlée

**Filet de cabillaud de mer du Nord 34.-**

**au jus d'agrumes, gingembre et badiane**

**Endives braisées, trio de patates douces, carottes et courge**

Garniture du jour

**Dos de saumon de Norvège sur choucroute comme en Alsace**

**En velouté à l'absinthe légère et brunoise de légumes 29.-**

**Ravioli farcis au citron et fromage de chèvre chaud 28.-**

**L'assiette de Jonathan**

**Salsa orientale aux amandes, miel et noix 25.-**

Assortiment de légumes de saison et garniture du jour

**Rôti fondant de porc de la Gruyère sauce myrtilles et poivre vert**

**Servi comme le dimanche chez ma mère**

Assortiment de légumes et croquettes de roestis 29.-

**Souris d'agneau de Nouvelle-Zélande mijotée sept heures**

**Sauce myrtilles et poivre vert 37.-**

Assortiment de légumes et garniture du jour

**Cuisse de lapin sauce aux coings et légumes d'hiver 34.-**

Endives braisées, trio de patates douces, carottes et courge, garniture du jour

**Entrecôte de bœuf Suisse beurre maison aux herbes 39.-**

**Ou sauce au vin rouge**

Assortiment de légumes et pommes frites

**En cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires nous vous remercions  
De vous informer directement auprès du personnel de service ou de la cheffe  
Avant la commande de votre plat**

**Menu de l'hôtel de ville à fr. 50.-**

**Crème de topinambours au bleu et croûtons de pain d'épices**

**Ou**

**Salade rocamadour au magret de canard fumé  
et toast au chèvre chaud**

**ou**

**Boudin noir et compote de pommes de Saint-Triphon**

*~ ~ ~ ~*

**Filets de perche meunière à ma façon**

**Pommes frites**

**Ou**

**Rôti fondant de porc de la Gruyère sauce myrtilles et poivre vert**

**Croquettes de roestis et assortiment de légumes**

*~ ~ ~ ~*

**Tarte Tatin et glace cannelle**

**ou dessert à choix**

**Menu d'hiver à fr. 68.-**

**Terrine de foie-gras de canard marinée au Sauternes**

**Ou**

**Sauté de pleurotes du Panicaut au lard Pata Negra**

**Ou**

**Pressé de truite et saumon fumé au poivre rose et ciboulette**

*~ ~ ~ ~*

**Filet de cabillaud aux endives braisées sauce agrumes gingembre**

**Ou**

**Souris d'agneau de Nouvelle-Zélande mijotée sept heures**

**Ou**

**Entrecôte de bœuf Suisse sauce au vin rouge**

*~ ~ ~ ~*

**Fondant au chocolat et boule de glace caramel au beurre salé**

**ou dessert à choix**