

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

Crème d'asperges vertes aux pétales de roses 13.-

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

Terrine artisanale de la boucherie Nicollier à Ollon  
Chutney, salade de saison et pain aux fruits 19.-

Pressé de truite et saumon fumé  
au poivre rose et ciboulette 19.-

Salade mêlée 9.-

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

Salade en feuille aux fruits de saison  
Escalope de poulet Suisse et copeaux de parmesan  
En entrée 18.- en plat principal 28.-

Salade de filets de perche aux amandes et beurre citronné  
En entrée 22.- en plat principal 32.-

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  
(Sans gluten) - En provenance des lacs de Pologne  
Pommes frites et salade mêlée

Filets de bar de Méditerranée sauce veloutée  
Et printanière de légumes 35.-

Ravioli farcis aux asperges et fromage de chèvre chaud  
(végétarien) 29.-

L'assiette de Jonathan aux fruits et légumes de saison 25.-  
Rougail créole - Garniture du jour (végétarien)

Rôti fondant de porc de la Gruyère sauce aux deux poivres  
Servi comme le dimanche chez ma mère  
Assortiment de légumes et croquettes de roestis 30.-

Cailles de France désossées sur couscous aux légumes  
Abricots et figues marinées au porto 35.-

Escalopines de foie de veau en rougail créole  
Printanière de légumes et risotto venere 35.-

Souris d'agneau de Nouvelle-Zélande  
Mijotée sept heures dans son jus 38.-  
Assortiment de légumes et croquettes de roestis

Entrecôte de bœuf Suisse  
Beurre maison aux herbes  
Ou Sauce vin rouge aux deux poivres 39.-  
Assortiment de légumes et pommes frites

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

Velouté d'asperges vertes aux pétales de roses  
Ou

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



Filets de perche meunière à ma façon  
Pommes frites

Ou

Rôti fondant de porc de la Gruyère sauce poivre  
Croquettes de roestis et assortiment de légumes



Tarte Tatin et glace cannelle  
ou dessert à choix

## Menu de Nathalie à fr. 59.-

Rapicolant de sérac bio de l'Etivaz aux asperges vertes  
Et coulis de basilic

Ou

Pressé de truite et saumon fumé poivre rose-ciboulette



Cailles désossées sur couscous aux légumes  
Abricots et figues marinées au porto

Ou

Escalopines de foie de veau en rougail créole

Ou

Entrecôte de bœuf Suisse Sauce aux deux poivres



Fondant au chocolat - glace caramel au beurre salé  
Ou dessert à choix