

## Vins blancs au verre 1dl.

Villette Dame Claire 2009 H. et V. Chollet, Aran, Lavaux	3.60	18.00	Désirée 5dl.
Chardonnay 2008 Domaine de la Vissenche, Tartegnin, La Côte	4.50	31.50	bouteille 7.5dl.
Pacherenc du Vic Bihl collection Plaimont Vin blanc moelleux issu des cépage gros Manseng et petit Manseng Producteurs Plaimont	7.00	35.00	Pot 5dl.

## Vins rosés au verre 1dl.

Rosé de Gamay Vaudois Sélection Arc-en-Vins, Chexbres	3.60	18.00	Désirée 5dl.
--	------	-------	--------------

## Vins rouges au verre 1dl.

Le Satyre Noémie et Noé Graff, Begnins, La Côte	4.00		
Corbières 2007 Château La Bastide AOC	4.60		
Barbera d'Alba 2008 DOC «Briccomacchia» Roberto Sarotto	5.00		
Les Terrasses du Chatelet 2008 H. et V. Chollet, Lavaux-Villette	5.00		

## Vins rouges en bouteilles et demi-bouteilles

### Suisse

Réserve Triade 2007 (Gamaret, Gamoir et Diolinoir, élevé en fûts de chêne) Association vinicole de Corseaux	45.00	7.5dl.
---	-------	--------

La Cuvée du Docteur 2008 Pinot Noir Union vinicole de Cully	35.00 19.00	7.5dl. 3.75dl.
---	----------------	-------------------

Les Terrasses du Chatelet 2008 H. et V. Chollet, Lavaux-Villette	20.00	5dl.
---	-------	------

### France

Côtes du Rhône: Crozes Hermitage 2006 Cave de Tain l'Ermitege	37.00	7.5dl.
---	-------	--------

Bordeaux: Graves 2004 Château Mayne du Cros	44.00	7.5dl.
---	-------	--------

Languedoc: Château d'Assas 2007 AOC	32.00	7.5dl.
---	-------	--------

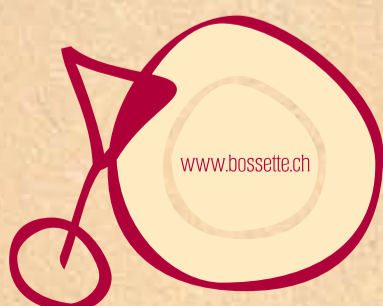
Côtes du Roussillon: Domaine Piquemal 2005 AOC	33.00	7.5dl.
--	-------	--------

Corbières: Château la Bastide 2007 AOC	31.50	7.5dl.
--	-------	--------

Cahors: Château de La Marjolière 2006 AOC Isabelle Rey-Auriat	26.00	Pot 5dl
---	-------	---------

### Italie

Barbera d'Alba 2006 DOC «Briccomacchia»	35.00	7.5dl.
--	-------	--------



Carte du Soir

## Entrées

Petite salade verte	5.00
Petite salade mêlée aux pousses de légumes «bio»	7.50
Petite soupe de la Princesse Suriyothai composé de lait de coco, citronnelle, légumes et poulet (CH)	7.00
Guacamole et caviar d'aubergines sur toasts	10.50
Soupe froide du moment et son accompagnement	9.50

## Salades et petites faims

Grande salade mêlée aux pousses de légumes «bio»	12.00
Salade Bombay filet de poulet (CH), sauce au yaourt léger au curry, pêches et crudités	18.50
Salade des Paccots fromage de chèvre frais des Paccots et crudités variées	19.50
Brochettes de crevettes marinées et taboulé	20.00
Soupe de la Princesse Suriyothai avec bol de riz composé de lait de coco, citronnelle, légumes et poulet (CH)	16.50

## Les Pâtes

Penne au pesto rouge Tomates séchées, huile d'olive, pignons, parmesan et thym	18.00
Penne estivales coulis de tomate, pesto d'herbes fraîches	17.50

## Les Viandes

Steak de boeuf (CH)	26.00
Entrecôte parisienne (CH)	21.00
Steak de cheval (CAN)	23.00
Bavette de bœuf (CH)	22.00
Parillada de viande (250 gr.) à la sauce pili-pili et taboulé Agneau (NZ), merguez, boeuf, poulet (CH)	32.00

Beurres «maison»	
Beurre à l'ail	3.00
Beurre Café de Paris	3.50

Sauces «maison»	
Sauce au poivre vert	4.00
Sauce aux échalotes	4.00

Garnitures à choix Riz, tagliatelle, frites fraîches ou taboulé Avec légumes du jour ou salade	2.00
--	------

## Les Incontournables

Le Paillasson du Tsar Galette de pommes de terre garnie de tranches de saumon fumé, avec œufs de poissons, crème aigre et shot de vodka	25.00
---	-------

Le Tartare du Tsar Viande de bœuf (CH) coupée au couteau Avec toast et beurre, ou frites fraîches	
	150 gr. 26.00    200 gr. 30.00    250 gr. 35.00

La Bouillabaisse Poissons frais selon arrivage du marché, pommes vapeur, aioli et toast	28.00
--	-------

Tous les dimanches et lundis soirs  
Fondue au Fromage de Chèvre min. 2 personnes, 24.00 pp.  
Servie avec pommes de terre en robe des champs, olives noires et tomates séchées

## Desserts

Fondant au chocolat	9.00
Fondant au chocolat et crème chantilly	10.50
Fondant au chocolat et boule de glace à la vanille	12.00
Fondant au chocolat, crème chantilly et boule de glace à la vanille	13.50

Crème brûlée du moment	8.00
Carpaccio d'ananas à la vanille et glace cassis	8.00

Colonel	10.00
---------	-------

Sorbet au citron et vodka (2cl)

Macao	10.00
-------	-------

Glace vanille et liqueur de café (2cl)

Glacé des bois	11.00
----------------	-------

Glace vanille et liqueur de baies des bois (2cl)

Abricot glacé	11.00
---------------	-------

Sorbet à l'abricot et abricotine (2cl)

Poire givrée	11.00
--------------	-------

Sorbet à la poire et williamine (2cl)

Glaces artisanales de la Gelateria 1900	boule	4.00
---	-------	------

voir parfums de saison au tableau

palette de dégustation 4 parfums 8.00

palette de dégustation 6 parfums 12.00

Parfum Fée Verte 5.00

Parfum Kirsch 5.00

Nos autres cartes sont à votre disposition:

Carte des Boissons

Carte des Vins

Cartes des Bières

Les paninis «maison»

Carte de Midi



Si vous souhaitez profiter des murs de la Bossette pour présenter vos oeuvres, envoyez un mail avec des exemples de vos travaux à: bossette@bluewin.ch