

# L'Accent du bistrot de Buchillon



## L'Accent du début

- Jardin printanier de l'Accent 19  
Asperges, tomates, fenouil, radis, betterave et pak choï
- Royale d'asperges plurielles, vieil emmental et noisettes 24
- Pâté en croute de l'Accent\* par Fabien Pairon - Meilleur ouvrier de France 25  
Pickles maison, mesclun de salade et purée du moment
- Chanterelles sautées au Madeire sur lit de lentilles vertes Suisse 28
- Planchette de l'Epicerie de l'Accent à partager (ou non!) 32

## L'Accent au choix

- Noix de Saint-Jacques rôties, pamplemousse et persil 24 / 44
- Tartare maison au boeuf suisse 18 / 34  
Focaccia du chef et mesclun

## L'Accent du plat

- Filets de maquereau «Marine» 38  
Houmous, avocat/yuzu, sésame noir et soja
- Pavé de saumon label rouge 36  
Betterave rouge Suisse en texture et pousse de red charles
- Entrecôte de boeuf rassie maison 37  
Beurre à la moutarde de Begnins, pommes de terre nouvelles aux aromates et rampon
- Canon d'agneau du Valais rôti 38  
Asperges vertes et écrasée de vitelotte

## L'Accent du fromager

- Sélection de fromages frais et affinés 14

## L'Accent sur la douceur

- Tiramisu au fruit du moment 12
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar 14
- Moelleux au chocolat et sa glace (10 minutes) 14
- Panna cotta au fruit 12
- L'incontournable café gourmand du chef de l'Accent 14
- Boule de glace\*: Vanille, Chocolat, Caramel, Fraise, Double Crème de la Gruyère et Meringues 4
- Boule de sorbet\*: Abricot, Poire, Lemon & Lime, Passion fruit & Mango 4  
Supplément arrosé 6.00 (Abricotine, Williamine ou Vodka)

Chaque plat est servi avec un accompagnement.

Merci de vous adresser à votre serveur pour connaître la sélection du jour.

L'astérisque signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

Prix en franc suisse, TVA 7.7 % incluse

