

Histoire

Auberge des Grands Bois

Depuis 1745

La vaste maison paysanne située au lieu-dit « Grands Bois » remonte en tous cas au début du XVIII^e siècle. Elle figure sur le plan cadastral de la commune de Buchillon levé en 1745 dans un volume rectangulaire, plus petit que l'actuel. Propriété de la famille MAURIS, le bâtiment regroupe alors une partie habitation à l'est, et des dépendances rurales à l'ouest, soit deux granges, flanquées de part et d'autre d'une écurie et d'un pressoir. Une petite annexe servant de cave et de « poile » [pièce chauffée à fonctions multiples, attenante à la cuisine] prolonge la partie logement au sud-est.

Au début du XIX^e siècle, le bâtiment est agrandi au sud-ouest. Visible sur le plan cadastral de 1831, la maison paysanne est divisée en trois propriétés : la portion occidentale appartient à Jean Marc Abram Rodolph BAUM, l'écurie au centre et une portion de logement à Isaac BLOCH, alors que l'extension au sud-ouest abritant « logement, grange et écurie » est aux mains des hoirs de Jacob PAILLARD.

Des transformations importantes sont entreprises dans la seconde moitié du XIX^e siècle, donnant aux différents corps de bâtiment leurs volumes actuels. Les registres cadastraux signalent la construction de nombreuses dépendances entre 1847 et 1867 (remises, four, bûcher, écurie, fenil, atelier de menuisier), ainsi que l'adjonction d'une « écurie, remise et fenil » en 1880, puis d'un « Etablissement de pisciculture » en 1884 [ECA 96]. L'ensemble de la propriété, appartenant à Anna BAUM, figure sur le plan cadastral de 1903-1904, dans une configuration presque identique à l'actuelle (cour avec fontaine, jardin avec pavillons, établissement de pisciculture et étang, à l'ouest de la route). La partie habitation abrite désormais un « café ».

Sources utilisées : plans et registres cadastraux déposés aux archives cantonales vaudoises (ACV)



Antipasti freddi

Entrée & Plats

| | | |
|---|------|------|
| ✓ Assortiments de produits typiques italiens | 15.- | |
| ✓ Salade verte | 8.- | |
| ✓ Salade méli-mélo | 12.- | |
| ✓ Carpaccio de boeuf, Rucola ,Grana et huile de truffe | 24.- | 32.- |
| ✓ Caprese avec Mozzarella di Bufala et tomates fraîches | 18.- | 28.- |

Antipasti caldi

| | | |
|--|------|------|
| ✓ Muffin de pommes de terre et truffe sur lit de Taleggio | | 26.- |
| ✓ Aubergines à la Parmesan gratinés avec mozzarella di Bufala | 18.- | 24.- |
| Velouté de légumes, jambon cru croquant et croûtons à l'ail | | 20.- |
| Petits poulpes à la Lucinana et bruschetta (Sauce tomate, câpres, olives) | | 24.- |

Bambini

| | | |
|--|--|------|
| ✓ Nuggets et frites | | 15.- |
| ✓ Gnocchi de pomme de terre sauce Napoli | | 15.- |
| Pizza Margherita au jambon | | 15.- |
| Filet de loup à la meunière accompagné de frites | | 22.- |

✓ : Assiette végétarienne

La nostra selezione di paste

| | |
|---|------|
| Spaghetti Carbonara préparé selon la tradition romaine (Guanciale, Pecorino Romano et jaune d'oeuf) | 28.- |
| Spaghetti aux Vongoles Vénice | 31.- |
| Spaghetti aux Scampi et granelle de pistaches | 33.- |
| Tagliatelles fraîches au Ragù de boeuf et pesto de courgettes | 31.- |
| Tagliatelles fraîches au Safran selon la tradition sicilienne (Jambon, champignons, crème et safran) | 31.- |
| ✓ Raviolis farcis aux bolets, mozzarella di Bufala et tomates cherry | 33.- |
| ✓ Raviolis farcis aux bolets et crème de truffe | 33.- |
| ✓ Penne à la Norma, assiette typique Sicilienne (Aubergines, sauce tomate et ricotta salée) | 28.- |
| Gnocchi de pommes de terre, Vongoles Vénice et pesto di Rucola | 33.- |

Allergies nous sommes à l'écoute

Sur demande nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Nous vous proposons des Penne sans gluten
pour les personnes intolérantes

Vista Terra

| | |
|--|------|
| Entrecôte de bœuf servie sur ardoise, sauce Grands Bois | 42.- |
| Filet de bœuf servie sur ardoise, sauce Grands Bois | 46.- |
| Médailles de Filet de bœuf Stroganof servis devant vous | 48.- |
| Tagliata de bœuf au vinaigre Balsamique (Roquette, Grana et tomates cherry) | 43.- |
| Scaloppine de veau au citron | 42.- |
| Saltimbocca de veau à la romaine (Sauge et jambon cru) | 44.- |
| Osso buco de veau à la romaine et tagliatelles fraîches | 41.- |

Tartare

| | |
|--|------|
| Tartare de bœuf coupé au couteau servi devant vous | 39.- |
|--|------|

Vista Mare

| | |
|---|------|
| Rouleaux de Filets de loup sur lit de crème de pommes de terre violettes | 39.- |
| Tentacules de poulpes grillés, sur lit de crème de pommes de terre violettes | 39.- |

Tous nos viandes et poissons
sont servis avec pommes de terre au four et légumes

Pizze

| | |
|---|------|
| Regina Margherita | 15.- |
| (Tomates, mozzarella, basilic) | |
| Regina Margherita Bufala | 19.- |
| (Tomates, mozzarella di Bufala, basilic) | |
| Napoli | 23.- |
| (Tomates, mozzarella, anchois, câpres et olives) | |
| Pugliese | 24.- |
| (Tomates, mozzarella, salami et oignons) | |
| Calabrese | 24.- |
| (Tomates, mozzarella, thon, oignons et olives) | |
| Emiliana | 24.- |
| (Tomates, mozzarella, jambon cru) | |
| Végétarienne | 24.- |
| (Mozzarella et légumes) | |
| Genovese | 24.- |
| (Tomates, mozzarella, pesto et olives) | |
| 4 Fromages | 25.- |
| (Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese et Grana) | |
| Forestière | 25.- |
| (Tomates, mozzarella, champignons, lardons, olives) | |
| Orientale | 25.- |
| (Tomates, mozzarella, émincé de poulet au curry, merguez et ananas) | |
| Romana | 25.- |
| (Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons et olives) | |
| Calzone | 26.- |
| (Ricotta, mozzarella, jambon cuit, tomates, jambon cru et rucola) | |
| Capri | 26.- |
| (Mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, rucola et grana) | |
| Marechiaro | 26.- |
| (Tomates, mozzarella et fruits de mer) | |
| 4 Saisons | 26.- |
| (Tomates, mozzarella, poivrons, jambon, champignons et gambas) | |

Pizza enfant moins CHF. 2.- Nous faisons aussi des Pizzas à l'emporter

Dolci

| | |
|---|------|
| Max trésor pour les héritiers | 6.- |
| Pizza à la Nutella et noisettes à partager | 15.- |
| Panna Cotta fatta in casa aux fruits des bois | 10.- |
| Tiramisú fatto in casa | 12.- |
| Baba au Rhum traditionnelle | 13.- |
| Fondant au chocolat et la traditionnelle glace vanille | 13.- |
| Profiteroles aux chocolat et noisettes | 13.- |
| Café gourmand et ses 3 sortes de desserts | 13.- |
| Limoncello (Glace citron arrosée au Limoncello) | 12.- |
| Valaisan (Glace abricot arrosée à l'eau de vie d'abricot) | 12.- |

Boule de glace et sorbet 3.50

