

# 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 Vérace	31.-
Spaghetti aux Scampi et granelle de pistaches	33.-
Tagliatelles fraîches au Ragu 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 Vérace 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

