

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)



La nostra suggestione estivale

Assortiment de produits variées autour de la méditerranée

Tomates séches, artichauds, aubergines, anchois, mozzarelline

Focaccia de ricotta, mozzarella, jambon cru et mortadella

(Pour deux personnes) 28.-

Saumon en aigre-doux

Salade, toast et beurre

28.-

Carpaccio de Poulpe

Salade de saison

29.-

Vitello tonnato avec frites

32.-

Carpaccio de boeuf avec frites

Rucola, grana et huile aromatisé à la truffe

31.-

Roast-beef avec frites

Rucola, grana, tomate cherry et sa sauce tartare

31.-



Milles feuilles d'aubergines

Mozzarella de bufala, sauce tomate et basilic

26.-

Fantasia dello Chef

Linguine à l'homard

39.-

Paccheri au Crabe et ecrevisses

31.-

Risotto Amalfi

Vongoles vérace, calamrs, poulpe et crevettes

32.-



Steak de légumes

Rucola, tomates cherry et grana

28.-

Tartare de boeuf

Coupé au couteau préparé en salle, accompagné de frites et salade

39.-

Grande fritto misto

Friture de calamars, crevettes, roger, petits poissons, légumes

Sauce tartare et petit salade

39.-

Fantasia del Pizzaiolo

Portofino

Mozzarella, saumon fumé, cipolla di Tropea, fruit de caprès et citron

35.-

La nostra selezione di paste

Linguine aux Vongoles Vérable	33.-
✓ Raviolis farcis aux bolets, tomates cherry et mozzarella	31.-
✓ Penne à la Sicilienne (Aubergines, mozzarella de bufala, sauce tomate et basilic)	28.-

Bambini

✓ Nuggets et frites	15.-
Penne Napoli	15.-
Filets de loup à la meunière et frites	22.-

✓ : Assiette végétarienne

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 servi sur ardoise, sauce Grands Bois	46.-
Tagliata de bœuf au vinaigre Balsamique Roquette, Grana et tomates cherry	43.-
Scaloppine de veau au citron	42.-

Vista Mare

Filet de loup en croûte de pomme de terre Tortino de pain parfumé et légumes	39.-
Tentacules de poulpes grillés, crème de pommes de terre	39.-
Morue à la sicilienne (Capres, anchois, olives et tomates cherry)	36.-

Tous nos viandes et poissons
sont servis avec salade, 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	7.-
Pizza à la Nutella et noisettes à partager	15.-
Panna Cotta fatta in casa aux fruits des bois	10.-
Panna Cotta fatta in casa au Limoncello	12.-
Tiramisú fatto in casa	13.-
Baba au Rhum traditionnelle	13.-
Profiteroles aux chocolat et noisettes	13.-
Café gourmand et ses 4 sortes de desserts	15.-
Colonel (Glace citron arrosée à la Vodka)	13.-
Limoncello (Glace citron arrosée au Limoncello)	13.-
Valaisan (Glace abricot arrosée à l'eau de vie d'abricot)	13.-

Boule de glace et sorbet 3.50

Supplément chantilly 1.50

