

# 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)



# La nostra suggestione

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)

32.-

✓ Soupe de lentilles et croûtons

22.-

Vitello tonnato avec frites

33.-

Roast-beef avec frites

Rucola, grana, tomate cherry et sa sauce tartare

33.-

✓ Aubergines à la parmesane

Mozzarella de bufala, sauce tomate et basilic

26.-

✓ : 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

# Fantasia dello Chef

Pappardelle fraîches aux bolets

32.-

Paccheri au Crabe et ecrevisses

33.-

Risotto

Taleggio, guanciale et noix

33.-

Tartare de boeuf

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

39.-

Osso buco de veau

Risotto safran

39.-

Grande fritto misto

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

Sauce tartare et petit salade

39.-

# La nostra selezione di pasta

Spaghetti Carbonara (Guanciale, pecorino romano et jaune d'oeuf)	31.-
Tagliatelle fraîches au safran selon la tradition sicilienne (Safran, jambon, champignons et crème)	33.-
✓ Penne à la Sicilienne (Aubergines, mozzarella de bufala, sauce tomate et basilic)	28.-
✓ Raviolis farcis aux bolets, tomates cherry et mozzarella	31.-
✓ Raviolis farcis aux bolets, crème de truffe	31.-

## Bambini

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

# Vista Terra

Entrecôte de bœuf servie sur ardoise, sauce Grands Bois	43.-
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.-
Médailles de boeuf au Stroganoff servi en salle	46.-

# Vista Mare

Filet de loup au citron Pommes de terre au four et légumes	39.-
Tentacules de poulpes grillés, crème de pommes de terre	39.-

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

# Pizze

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

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

