

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

Assortiment de produits variées autour de la Méditerranée

Tomates séchées, artichauts, courgettes, anchois,
Bruschetta, tapenade d'olives noires, mozzarella, jambon cru et mortadella
(Pour deux personnes)

32.-

Assiette Estivale

Jambon cru, melon, tomates, mozzarella de bufala, roquette et parmesan

29.-

Roast beef et ses frites croustillantes

31.-

Vitello tonnato et ses frites croustillantes

33.-

Carpaccio de boeuf et ses frites croustillantes

33.-

 Aubergines à la parmesane

Mozzarella de bufala, sauce tomate et basilic

28.-

Sauté de moules et croûtons

26.-

Fantasia dello Chef

Paccheri au Crabe et écrevisses
33.-

Spaghettoni à l'homard
39.-

Grande fritto misto
Friture de calamars, crevettes, rouget, petits poissons, légumes
Sauce tartare et petite salade
39.-

Plat préparé en salle

Tartare de boeuf
Coupé au couteau, ses frites croustillantes et salade
39.-

Nous vous proposons des
Penne sans gluten
pour les personnes intolérantes

La nostra selezione di pasta

Spaghetti aux Vongoles Vérable	33.-
Spaghetti aux fruits de mer	33.-
✓ Tagliatelle fraîches, crème de cougette, lime et gingembre	29.-
Tagliatelle fraîches au safran Safran, jambon, champignons et crème	31.-
✓ Penne à la Sicilienne Aubergines, mozzarella de bufala, sauce tomate et basilic	29.-

Bambini

Nuggets et frites	15.-
✓ Penne Napoli	15.-
✓ Penne Pesto	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 cerises	43.-
Scaloppine de veau au citron	43.-

Vista Mare

Filet de loup au citron	39.-
Tentacules de poulpe grillées Accompagné de pommes de terre au four et légumes	39.-

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

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.

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.-
(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)	
4 Saisons	26.-
(Tomates, mozzarella, poivrons, jambon, champignons et gambas)	

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

Dolci

Dessert du jour maison	14.-
Tiramisú maison	14.-
Fondant au chocolat maison	14.-
Baba au Rhum traditionnelle	14.-
Pizza à la Nutella et noisettes	15.-
Café gourmand et ses 3 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 4.00
Supplément chantilly 1.50



Chocolat



Vanille



Café



Abricot



Citron