

*Cher client, chère cliente,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets qui
pourraient déclencher des allergies ou des intolérances.*

N'hésitez pas à leur demander.

CHEZ MON ONCLE

LA CUISINE DE CHEZ NOUS

RETROUVEZ-NOUS SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM



NOS PLANCHETTES

Charcuterie	Petite	16.00
	Grande	26.00
Viande séchée ou Lard de Begnins	Petite	18.00
	Grande	32.00
Vaudoise	Selon l'humeur du Chef 28.00	

NOS ENTRÉES

Salade verte		6.00
Salade mêlée	Petite	8.00
	Grande	12.00
Les Perles à Tonton		12.00
Rillettes de Fera		15.00
<i>Selon arrivage</i>		
Escargots « Mont d'Or »	6 pces	16.00
	12 pces	30.00
Os à moelle	2 pces	18.00
	<i>20 minutes de préparation</i>	

NOS SPÉCIALITÉS AU FROMAGE

Malakoffs de Luins	La pièce	7.50
Tous les mercredis: Malakoffs de Luins à gogo avec Salade		27.00
Fondue au fromage	200 g	27.00
<i>Wyssmüller - Gruyère</i>		

POUR LES PETITS LOUPS (Jusqu'à 12 ans)

Filet de Poulet, frites	15.00
Filets de Perches, frites	15.00
Portion de frites	5.50
Assiette voleur	0.00
<i>Assiette vide, couverts pour voler chez Maman et Papa</i>	

NOS POISSONS

FILETS DE PERCHES DU LÉMAN

Meunière			
ou Crème citronnée	1/2 assiette	30.00	
frites, salade	assiette	43.00	

NOS FONDUES (Min. 2 pers. - Prix par pers.)

FONDUE CHINOISE

Bœuf / Cheval / Poulet	250 g	45.00
Supplément	100 g	8.00
<i>Accompagné de Frites et Salade</i>		

FONDUE TAO

Bœuf	250 g	45.00
Supplément	100 g	8.00
<i>Accompagné de Frites et Salade</i>		

FONDUE BOURGUIGNONNE

Bœuf / Cheval / Poulet	250 g	45.00
Supplément	100 g	8.00
<i>Accompagné de Frites et Salade</i>		

TOUS LES MIDIS EN SEMAINE

Plat du jour	24.00
Steak de bœuf ou de cheval	24.00
<i>Accompagné de Frites et Salade</i>	
2 Malakoffs de Luins	20.00
<i>Accompagnés de Salade</i>	

Sauce à Salade **à l'emporter** 12.00

NOS VIANDES

Entrecôte de Bœuf	200 g	46.00
<i>Accompagné de Frites et Salade</i>	300 g	59.00
<i>et sa sauce du Chef - Servie sur plat</i>		
Entrecôte de Cheval	200 g	32.00
<i>Accompagné de Frites et Salade</i>	300 g	42.00
<i>et sa sauce du Chef - Servie sur plat</i>		
Saucisse aux choux		
Papet Vaudois	en saison	29.00

LES DESSERTS

Café Gourmand	12.00
Meringue double crème	15.00
1 boule de glace	3.50
Tartelette citron « Maison »	10.00
Tartelette à la Raisinée	10.00
Cerises au kirsch	12.00
Raisins à la lie et sa boule vanille	12.00
Sorbet valaisan	12.00
<i>Sorbet Abricot / Abricotine</i>	
Colonel	12.00
<i>Sorbet Citron / Vodka</i>	
Boule de glace	3.50
<i>Vanille, Chocolat, Mocca, Citron, Abricot</i>	
Dessert du moment	10.00

LE MALAKOFF : LÉGENDE OU VÉRITÉ ?

Nul ne le sait. On raconte cependant que ce sont des soldats vaudois ayant servi dans l'armée française et participé à la prise de la forteresse de Malakoff à Sébastopol, en 1855, qui inventèrent la recette du fromage à la friture.

Dès leur retour au pays, ils popularisèrent cette recette et la baptisèrent Malakoff, en souvenir de leur campagne victorieuse.

On le trouve plus particulièrement dans la région de la Côte.

Chez Mon Oncle vous présente ses partenaires et fournisseurs qui sont majoritairement de la région de Nyon, du canton de Vaud et de Suisse.

Fruits et légumes	: Ronin Primeurs SA - Genève
Salade pain de sucre	: Biscotte - Vinzel
Sauce à salade	: Auberge de Luins
Escargots Mont d'Or	: Fivaz SA - Vallorbe
Malakoffs	: Auberge de Luins
Fondue moitié-moitié	: Wyssmüller - Pont-la-Ville
Viandes et charcuterie	: Boucherie Jemmely - Nyon Bouchéri Mérat & Cie - Martigny
Lard de Begnins	: Boucherie Grange - Begnins
Viande séchée	: Boucherie Girardin - Sierre
Gruyère	: L'Ambroisie - Nyon
Filet de perche	: Lolo pêcheur - Nyon
Raisinée	: Famille Mugnier - Duillier Domaine Maison Dutruy - Luins
Boulangerie - Pain	: Bonnin & Rougemont - Nyon
Viande provenance	: Bœuf Suisse - Cheval Argentine
Poulet	: Suisse

Nos prix s'entendent : TVA 8,1% incluse

CHEZ MON ONCLE

Rue de Rive 40
1260 Nyon
T 022 361 23 18

www.resto-chezmononcle.com

