

# Bienvenue



## Allergies et intolérances

Chers clients, nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.



# BUSSIGNY ..... quelques lignes d'Histoire

Bussigny, étymologiquement, c'est Busseniacus, le domaine d'un certain Bussenius dont on ne sait pas grand-chose, sinon qu'il semble s'être plu ici au point de laisser son nom. La seule découverte de cette époque dans la commune est une meule de moulin trouvée en 1898 dans une gravière, au lieu dit en Breton.

Le Coq provient des armes de la Famille Polier, qui posséda un fief noble à St-Germain au 18<sup>ème</sup> siècle. Les armoiries ont été adoptées en 1926 et les couleurs blanche et rouge rappellent l'appartenance à l'Evêché de Lausanne.

Les bussignolais sont appelés parfois les « mange-loup » (medze-lâo) en mémoire d'une légende qui dit qu'ils auraient dévoré ensemble un loup autour d'une longue table de banquet.

« Vivre ensemble, c'est échanger » est le sens que cherchent à donner ses autorités.

Aujourd'hui Bussigny est un lieu où il fait bon vivre. Tout peut se faire à pied grâce à des commerces de proximité et des sociétés locales actives animent le lieu. Ville de plus de 8'000 habitants, en constante évolution, elle est bordée à l'ouest par la [Venoge](#) qui marque la frontière avec [Bremblens](#) et [Echandens](#) et à l'est par la Sorge qui marque la frontière avec [Crissier](#). Son territoire compte 427 ha et l'altitude moyenne de la commune est à 433 mètres au-dessus de la mer.

Dès le 1er avril 2017, c'est M. Dino Bekteshi, qui reprend les rênes de cette belle bâtisse et vous assure qu'il va faire tout son possible pour que ce lieu reste convivial et soit un trait d'union pour la population bussignolaise.

« Coupé d'argent et de gueules au coq hardi et chantant de sable brochante, becqué, crêté et barbé de gueules »



# Les Entrées

Salade de feuilles vertes, sauce « Dino »		8
Salade de feuilles vertes et crudités diverses, sauce « Dino »		9.-
Escargots à la bourguignonne	<i>Les 6</i>	12.-
	<i>Les 12</i>	20.-
Salade de chèvre chaud, poêlée de lardons et champignons		14.-
	<i>Portion</i>	24.50
Planchette de viande séchée		18.-
	<i>Portion</i>	36.-
Planchette Valaisanne		18.-
	<i>Portion</i>	34.-
Ballotine de foie gras et son chutney aux oignons rouges		24.-



# Les Mets de Brasserie/ viandes

Saucisse à rôtir , sauce échalotes et vin rouge	28.-
Langue de bœuf, sauce aux câpres	29.-
Suprême de poulet fermier, sauce à l'orange, miel et thym	32.-
Tartare de bœuf au cognac	entrée 24.- plat 35.-

Entrecôte de cheval grillée	33.-
Entrecôte de bœuf grillée	37.-
filet de bœuf aux morilles	49.-
Filet de bœuf Rossini	54.-

<b>Sauces :</b>	
- Beurre café de Paris	3.-
- Poivre vert	5.-
- Aux champignons	6.-
- Aux morilles	9.-
-Foie gras	9.-

Ces mets sont servis avec frites, riz , galettes de rôtis ou tagliatelles fraîches et légumes

Poêlon PASCAL : Entrecôte de bœuf 300gr tranchée et son beurre maison, salade verte, légumes du moment et frites ( min 2 pers) 52.-/PERS

CAQUELON MANGE-LOUP : Boeuf, poulet et cheval à discrétion, salade mêlée et frites (bouillon AU VIN ROUGE, légumes ET champignons) ( min 2 pers) 48.-/ pers



# Poissons

Queues de gambas au lait de coco – curry Thaï, riz , légumes	34.-
Filet de bar, sauce au citron, beurre et vin blanc, riz et légumes	30.-
Filets de perches meunières sauce tartare , pommes frites , légumes	36.-
Tartare de duo de saumon et guacamole	37.-

# Nos hamburgers

Le burger végétarien , (burger aux légumes et céréales, salade, oignons, tomate, fromage, sauce tartare) , frites	25.-
Le burger de l'HDVB , (burger maison 200 gr , fromage , lard , tomates , oignons , sauce chef) , frites	27.-
Le burger BASCOUR ( burger de volaille croustillant, tomates, oignons, sauce chef, cheddar), frites	27.-



# Les Pizzas

Margherita - Sauce tomate et mozzarella	16.-
Romana - Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons de Paris	18.-
Diavola - Sauce tomate, mozzarella, salami piquant et piment	18.-
tunisienne - Sauce tomate, mozzarella, merguez et oignons	20.-
4 Fromages- Pizza blanche, mozzarella, gruyère, parmesan et gorgonzola	21.-
Calzone - sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, œuf dur et champignons de Paris	21.-
FARUCCI- sauce tomate, jambon crus, rucola billes de mozzarella, roquette et huile de basilic	23.-
Thon-sauce tomate, thon, oignons rouges et mozzarella	25.-

\*\*\* supplément ingrédients 2.-

**Chaque mercredi soir : toutes nos pizza à 15.- ( hors supplément ingrédients)**

Aussi à l'emporter : 2.- de moins ( sauf le mercredi soir)

# Les Pâtes

Pennes ,Tagliatelles ou spaghettis

- de la cheffe « ail , tomate et piments, persil et pignons »	20.-
- À la carbonara	25.-
** risotto aux champignons des bois et épinards	26.-
**gnocchis grillés( courgettes, tomates séchées, parmesan et huile de basilic	25.-
** ravioles fraîches de saison( hésitez pas à demander la composition	28.-



# Les Mets au Fromage

Fondue moitié-moitié traditionnelle	27.-
Fondue tomate servie avec PDT	28.-
Fondue « DINO » moitié-moitié, échalotes et piments	28.-
Fondue moutarde gros grains	28.-

## Provenance des viandes

Bœuf, veau et porc ( suisse, Allemagne)

Cheval( argentine, Uruguay)

Volaille( suisse , France)

Poissons/ gambas( France, Pologne et Norvège)

