

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)



Antipasti freddi

	Entrée & Plats	
✓ Assortiments de produits typiques italiens		18.-
✓ Salade verte	8.-	
✓ Salade méli-mélo	12.-	
Salade César (Salade, poulet, oeufs, grana et croutons)		26.-
Carpaccio de boeuf, Rucola ,Grana et huile de truffe	25.-	32.-
Vitello tonnato	25.-	32.-
✓ Roast-beef, rucola ,Grana et tomates cherrry	25.-	32.-
✓ Caprese avec Mozzarella di Bufala	18.-	28.-

Antipasti caldi

✓ Sauté de moules		22.-
✓ Milles feuilles d'aubergines avec mozzarella de bufala, sauce tomate, et basilic	18.-	24.-
Petits poulpes à la Lucinana et bruschetta à l'ail (Sauce tomate, câpres, olives)		24.-

Bambini

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

✓ : Assiette végétarienne

La nostra selezione di paste

Spaghetti alla chitarra Carbonara préparé selon la tradition romaine (Guanciale, Pecorino Romano et jaune d'oeuf)	29.-
Spaghetti aux Vongoles Véroce	31.-
Tagliolini crevettes, safran et pesto de courgettes	33.-
Tagliolini scampi et granelle de pistache	33.-
Tagliatelles fraîches au Safran selon la tradition sicilienne (Jambon, champignons, crème et safran)	31.-
✓ Raviolis farcis aux bolets et crème de truffe	33.-
✓ Raviolis farcis aux bolets, tomates cherry et mozzarella	33.-
✓ Penne à la Norma, assiette typique Sicilienne (Aubergines, sauce tomate et ricotta salée)	28.-

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 servie sur ardoise, sauce Grands Bois	46.-
Tagliata de bœuf au vinaigre Balsamique (Roquette, Grana et tomates cherry)	43.-
Scaloppine de veau au citron	42.-
Scaloppine de veau crème de truffe et tagliatelles	42.-
Scaloppine de veau pané, rucola, tomate cherry et grana	42.-

Tartare

Tartare de bœuf coupé au couteau servi devant vous	39.-
--	------

Vista Mare

Filets de loup sur crème de pomme de terre et asperges	39.-
Tentacules de poulpes grillés, crème de pommes de terre	39.-
Filets de perche à la meunière	39.-

Tous nos viandes et poissons
sont servis avec 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	6.-
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	10.-
Tiramisú fatto in casa	12.-
Baba au Rhum traditionnelle	13.-
Profiteroles aux chocolat et noisettes	13.-
Café gourmand et ses 3 sortes de desserts	13.-
Colonel (Glace citron arrosée à la Vodka)	12.-
Limoncello (Glace citron arrosée au Limoncello)	12.-
Valaisan (Glace abricot arrosée à l'eau de vie d'abricot)	12.-

Boule de glace et sorbet 3.50

