La Gloriette
Café-restaurant
1347 Le Sentier
Tél. (021) 845 56 43
M. et Mme Antonio et Maria Iglesias

AUBERGE

La Gloriette

Il s'appelle Iglesias. Il ne pousse pas la chansonnette... mais ne pousse pas, non plus, le bouchon trop loin! Antonio et Maria Iglesias forment un couple sympathique qui crée dans cet établissement «nordiste vaudois» une ambiance chaleureuse et colorée faite à la fois d'hospitalité, de cuisine robotative, sans prétention et à des prix modestes, mais qui, préparée avec soin, permet de voyager dans l'assiette et de réchauffer les cœurs un peu refroidis... Tout cela avec une présence qu'on n'accorde pas au compte-gouttes, puisqu'il est possible, à l'enseigne de la Gloriette, de faire un repas digne de ce nom de 11 h à 23 h!

Galicien élevé au Portugal, M. Iglesias continue à cultiver dans le Jura vaudois sa passion des fruits de mer, qui fait d'ailleurs le bonheur des indigènes comme des touristes de passage, été comme hiver. C'est ainsi que, selon les arrivages et la saison, on continue à pouvoir déguster, à deux pas du lac de Joux, des huîtres, des moules, du crabe, des pousse-pied, des bigorneaux ou encore des coques.

Coquillages et crustacés frais proviennent de Bretagne et, s'ils ne sont pas servis individuellement, ils continuent aussi à permettre au maître des lieux de confectionner (sur commande) l'une des plus remarquables paellas valencienne qu'il soit possible de déguster en terre helvétique. On n'en ignore pas pour autant, à la Gloriette, les filets de perche ou les plats sociaux bien de chez nous, comme la fondue bourguignonne, la chinoise ou la charbonnade, qui brillent aussi bien par la bienfacture de leur service que par la qualité des viandes et des sauces maison.

Restauration	11 h à 23 h sans interruption
Réservation	Conseillée le week-end
Fermeture Vacances	Pas de jour de fermeture hebdomadaire. Se renseigner
Parking	Grand parking privé
Salles de restauration	Café de 70 à 75 places. Restaurant de 40 à 45 places. Bar. Pub-dancing The New Nautilus, ouvert du mercredi au dimanche
Salles de banquets et réceptions	Aucune salle particulière
Aux fourneaux	La patronne: Maria Iglesias
La carte en bref	Fondues chinoise et bourguignonne, charbonnade. Rognons de veau flambés. Steak tartare. Paella sur commande, cassolette de fruits de mer, sole, filets de perche, scampis, langouste, crabe, selon arrivage. Voronoff 28 – (2 pers.), entrecôte avec différentes sauces 24 –, filet de cheval, filets mignons de porc (sur commande). Spécialités par quinzaines. Pizzas maison, lasagnes. Couscous royal (sur commande). Assiette du jour 10 – (midi). Desserts maison
Vins en carafe	Vins courants dès 5 – le demi
Vins en bouteille	Très grand choix de vins suisses, français, italiens, portugais et espagnols, dès 18 –. Pot de chianti 9 50