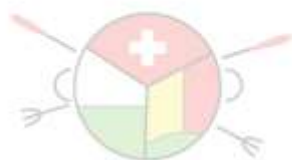
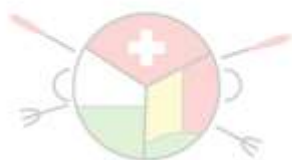
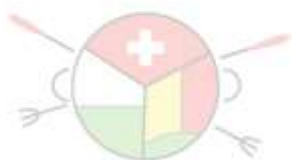


Café - Restaurant



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».



Plats froids



Salade Verte		5 frs
Salade Mixte		8 frs
Salade Montagnarde		21 frs
Salade de Chèvre Chaud		21 frs
Salade Truite fumée	demi 12 frs	24 frs
Salade de Tartare de Truite	demi 18 frs	32 frs
Assiette du Soleil (Végétarien)		24 frs
Portion de Fromage		9 frs
Saucisson		13 frs
Assiette du Trappeur (Mélange de charcuterie et fromage)	demi 15frs	28 frs
Assiette de Viande Séchée (Artisanale)	demi 12frs	24 frs
Assiette Lard Grillé		14 frs

Plats enfants



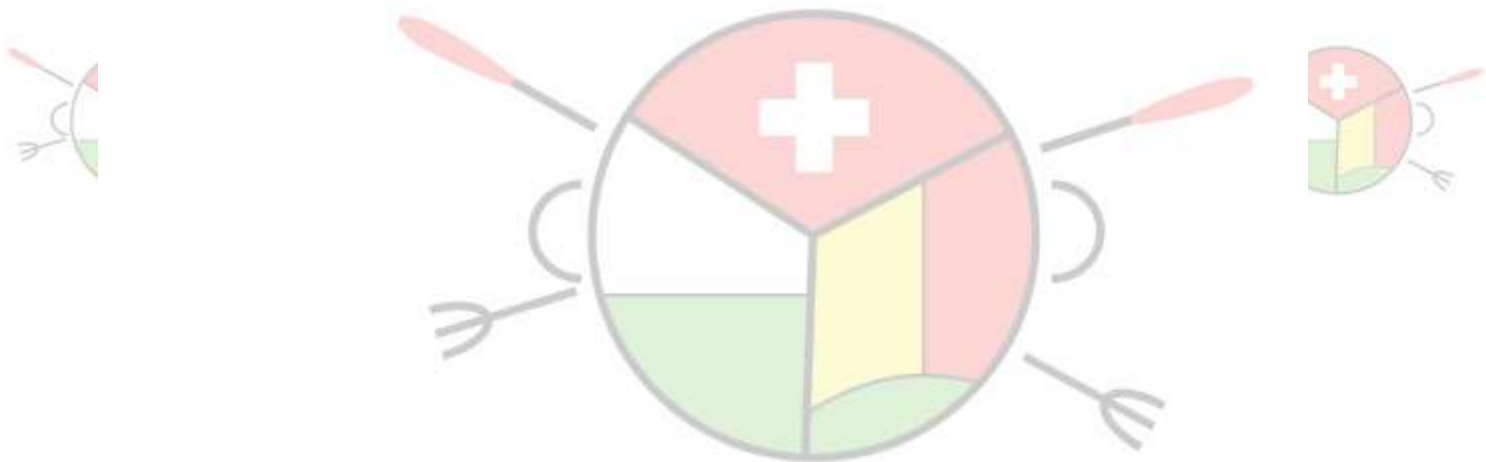
Rösti		9 frs
Pâtes du Chalet		9 frs
Pâtes Bolognese		9 frs
Boulettes de Viandes et pâtes		9 frs

TVA incluse

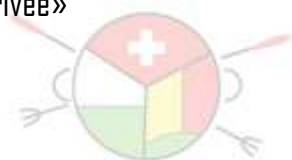
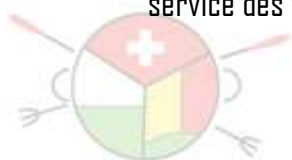
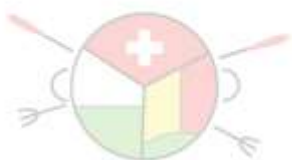
Plats chauds



Plat du Jour (Mardi-Vendredi)	17 frs	
Tomme Poêlée	7 frs	
-Rösti	15 frs	
-Rösti Tomme Vaudoise	22 frs	
-Rösti Montagnard (Dignons - Lardons - Fromage)	17 frs	
-Rösti à la Bernoise (Dignons - Lardons)	17 frs	
-Supplément Deuf au Plat	2 frs	
Entrecôte de Bœuf (Environ 200gr)	35 frs	
Entrecôte de Bison (Environ 200gr)	43 frs	
Sauces :		
Beurre maison	4 frs	
Morilles	10 frs	
Champignons	7 frs	
Raclette à gogo	25 frs	



«Si le plat du jour ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison vous serez informé par le service dès votre arrivée»



TVA incluse

Croûtes

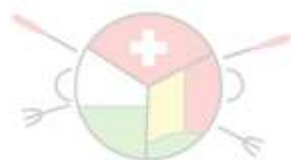
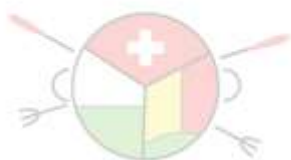
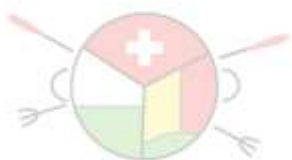


Normale	15 frs
Dahu (Dignons - Lardons)	17 frs
Grande Dahu (Dignons - Lardons)	22 frs
Du Patron	25 frs
Supplément Œuf au plat	2 frs
Chèvre	18 frs
Chèvre Champignons	18 frs
Chèvre Ails des ours	18 frs
Pour les Personnes allergiques au gluten, possibilité de faire avec des patates	
Croûte aux Morilles	22 frs
Croûte Végétarienne (Tomate, Courgette et Aubergine)	18 frs

Les Pâtes Fraîches



Tagliatelles aux Morilles	29 frs
Pâtes du Chalet (Dignons-Lardons-Crème)	22 frs



TVA incluse

Nos spécialités de Fondue Viande



Fondue à la Viande, La Tri-yande (Bouillon, Vin rouge et Vin blanc) 250 gr p.p.

49 frs

Trois viandes différentes et ses mayonnaises faites maison



Fondue chinoise (Bouillon), 250 gr p.p.

39 frs

Fondue vigneronne (Vin Rouge), 250 gr p.p.

39 frs

Fondue Bacchus (Vin Blanc), 250 gr p.p.

39 frs

Fondue Bourguignonne (Huile), 250 gr p.p.

Bœuf

35 frs

Bison

42 frs

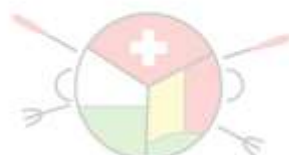
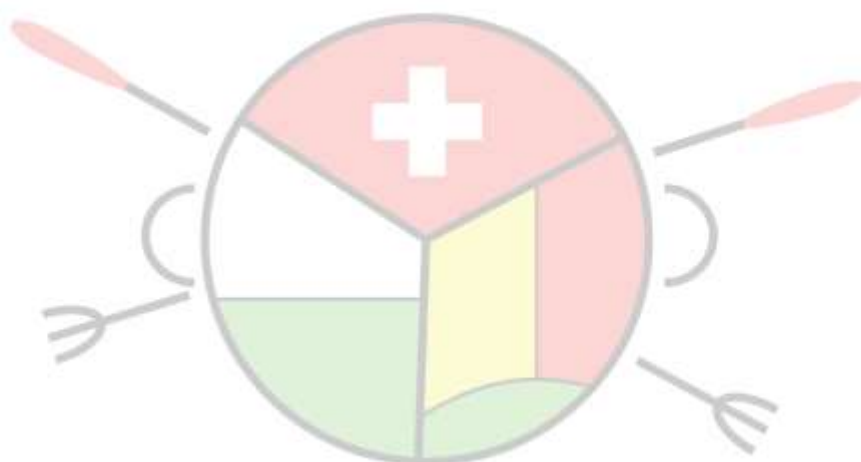
Fondue Bressane (Huile), 250 gr p.p.

Dinde

35 frs



Sur commande min. 24h à l'avance à partir de 2 personnes



TVA incluse

Nos spécialités de Fromage



La Trifon **min 2 pers**

Choisissez 3 fondues au Fromage sur la page suivante

Sauf la fondue à la tomate

Servi dans un caquelon unique avec séparations

29 frs p.p.



Fondues au Fromage



Traditionnelle

24frs

Tomate

26 frs

Échalote

26 frs

Forestière (corne, éperviers, bolet)

26 frs

Éperviers

26 frs

Bolets

26 frs

Corne d'abondance

26 frs

Dignons lardons

26 frs

Ail des Ours

26 frs

Moutarde à l'ancienne

26 frs

Orties

26 frs

Morilles

29 frs

Chèvre

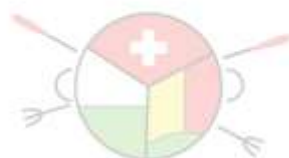
27 frs

Chèvre, ail des Ours

28 frs

Chèvre cochonne







28 frs



TVA incluse

Les Desserts



 Tartelette Fraise	9 frs	
Tartelette Citron	4 frs	
Tartelette Raisinée	4 frs	
Mousse au Chocolat	9 frs	
Crème Brûlée	9 frs	
Meringue* Double Crème	10 frs	
Glace Maison selon les saisons, la boule	4 frs	
 Boule de Glace Marque Emmi *	3 frs	
Citron,		
Café, Chocolat, Stracciatella, Vanille, Chocolat Blanc Croquant, Fraise		
Cornet Chocolat *	3 frs	
Cornet Fraise *	3 frs	
Café Glacé *	10 frs	
 Colonel, Général *	12 frs	

« (*) L'astérisque signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »



TVA incluse

Les Boissons

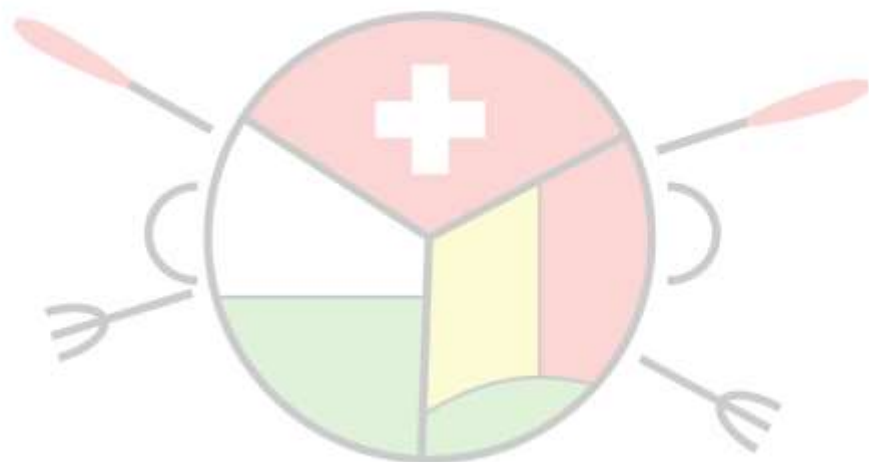


Minérale ouvert	20cl	30cl	50cl	100cl
Thé froid	2.60	3.90	6.50	12 frs
Eau plate ou gazeuse	2.60	3.90	6.50	12 frs
Rivella rouge	2.60	3.90	6.50	12 frs
Jus de pomme	2.60	3.90	6.50	12 frs
Sirop artisanal selon l'arrivage	3.00	4.50	6.00	12 frs

Bouteilles 33cl

Coca cola ou zero 4.50 frs

Café, Thé	3.50 frs
Déca	4 frs
Renversé	4 frs
Café de Mamac	8 frs
Thé de Mamac	8 frs
Chocolat chaud	4 frs



TVA incluse



Bières artisanal

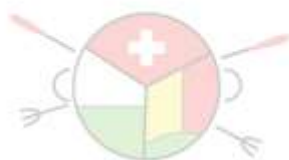
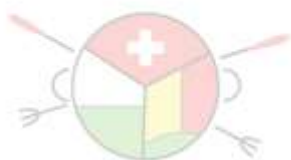
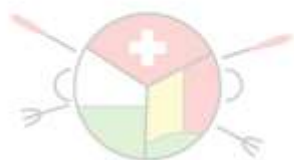


	20cl	30cl	50cl	Bt 33cl
Valorbière Pression Blonde 5°	3.30	5.00	8 frs	
Tirelune Pression Blanche 5°	3.30	5.00	8 frs	
Sauvageonne Ambrée 6°				8 frs
Tirelune Blanche 5.5 °				8 frs
Bjër Raisinée 7°				8 frs
Petitebrume Brune 6.5°				8 frs
Sans alcool				
Bière sans alcool Feldschlösschen Blonde 33cl				4 frs

Apéritifs



	2 cl	4 cl	Verre
Hugo 11°			10 frs
Aperol Spritz 11°			10 frs
Kir cassis ou mûre			4.50 frs
Kir royal a la liqueur de cassis artisanal			10 frs
Martini 15°		4.50 frs	
Porto 20°		5.50 frs	
Suze 20°		5.00 frs	
Pontarlier 45°	3.50 frs	7.00 frs	
Richard 45°	3.50 frs	7.00 frs	
Pacific	3.00 frs	6.00 frs	



TVA incluse

Vin Blanc



Chasselas

Les Sphérides, Duillier, J. Mugnier, 2019

Le dl 3.20 frs

50cl

70cl

24 frs

Domaine de Bellevue, Mt-sur-Rolle, L. et F. Munier, 2019

27 frs

Reconversion Bio

Montardière, Tartegnin, L. et F. Munier, 2019

3.50 frs

Reconversion Bio

Cave Borloz, Tard, Aigle, A. Favre, 2019

22.50 frs

Cave Borloz, Petit clos aymond grand cru, A. Favre, 2019

40 frs

Pinot Gris

Begnins, J-P. Métraz, 2018-2019

22.50 frs

32 frs

Pinot Blanc

Begnins, J-P. Métraz, 2019

22.50 frs

32 frs

Aligoté

Saint Livres, H. Bourgeois, 2018

22.50 frs

32 frs

Chasselas Violet

Mont-sur-Rolle, J.-D. Gallay, 2018

32frs

Vin Rosé



Gamay

Le Poquet, Duillier, J. Mugnier, 2019

Le dl

3.20 frs

50cl

70cl

24 frs

Estival

Duillier, J. Mugnier, 2019

30 frs

TVA incluse

Vin Rouge



Gamay

Alcanée, Duillier, J. Mugnier, 2019

Le dl
3.20 frs

50cl

70cl
24frs

Pinot noir

Coup de Feu, Tartegnin, L. et F. Munier, 2019

4 frs

Reconversion Bio

Volcanée, Duillier, J. Mugnier 2018

28 frs

Merlot Gamaret

Binôme, Duillier, J. Mugnier, 2018

23 frs

32 frs

Gamaret Garanoir

Tartegnin, L. et F. Munier, 2018

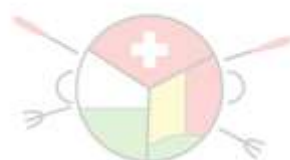
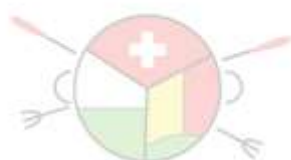
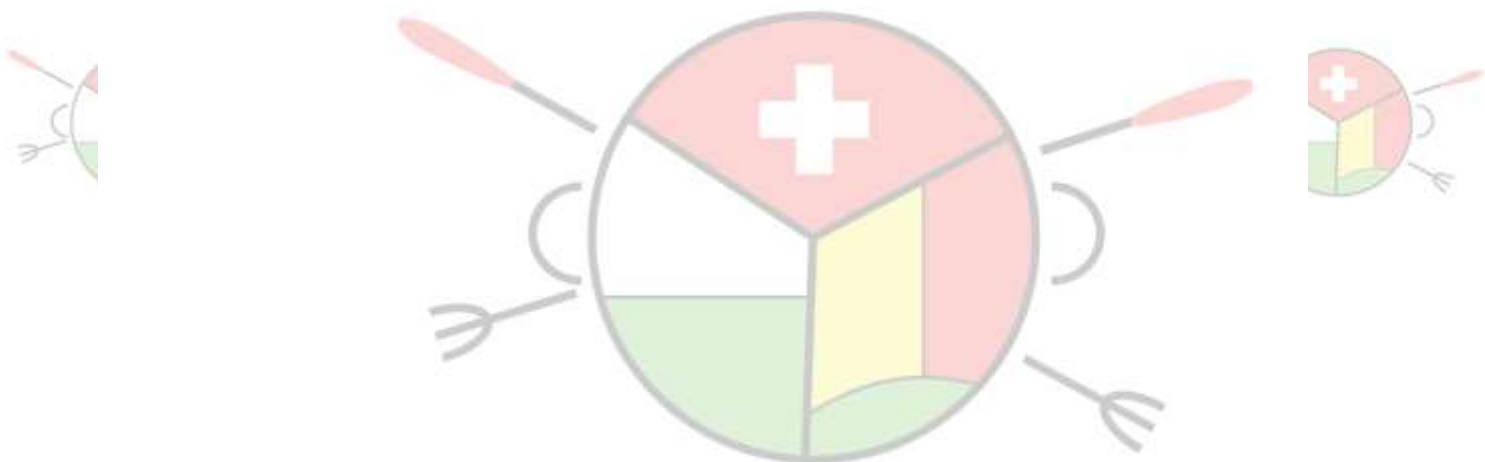
32frs

Reconversion Bio

Assemblage

Vieux Salquenen, Terre Vivante, Salquenen, Gregor Kuonen, 2014






















80 frs

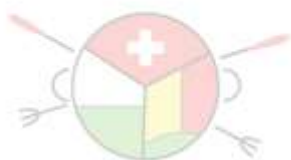
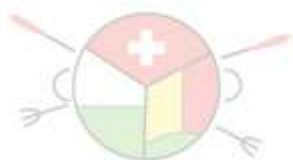


TVA incluse

Digestifs



		2 cl	4 cl	
 Coureur des Bois Crème d'érable	15°		8 frs	
 Baileys Irish Cream	17°		7 frs	
 Moitié/Moitié Poire ou Abricot	20°		10 frs	
 Amaretto Disaronno	28°		5 frs	
 Limoncello	30°		5 frs	
 Eau de vie de poire	37,5°	8 frs		
 Pruneau	37,5°	5 frs		
 Gentiane	40°	9 frs		
 Kirsch	40°	6 frs		
 Pomme	40°	5 frs		
 Eau de vie d'abricot	40°	8 frs		
 Coing	40°	8 frs		
 Framboise	40°	8 frs		
 Cognac	40°	8 frs		
 Whisky Jack Daniel's	40°		10 frs	
 Whisky Johnnie Walker rouge	40°		10 frs	
 Vieille Prune	40°	8 frs		
Rhum		Demander au service selon arrivage		
Sucre	91°			5 frs



TVA incluse