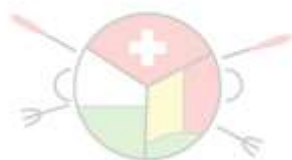
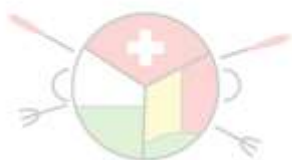
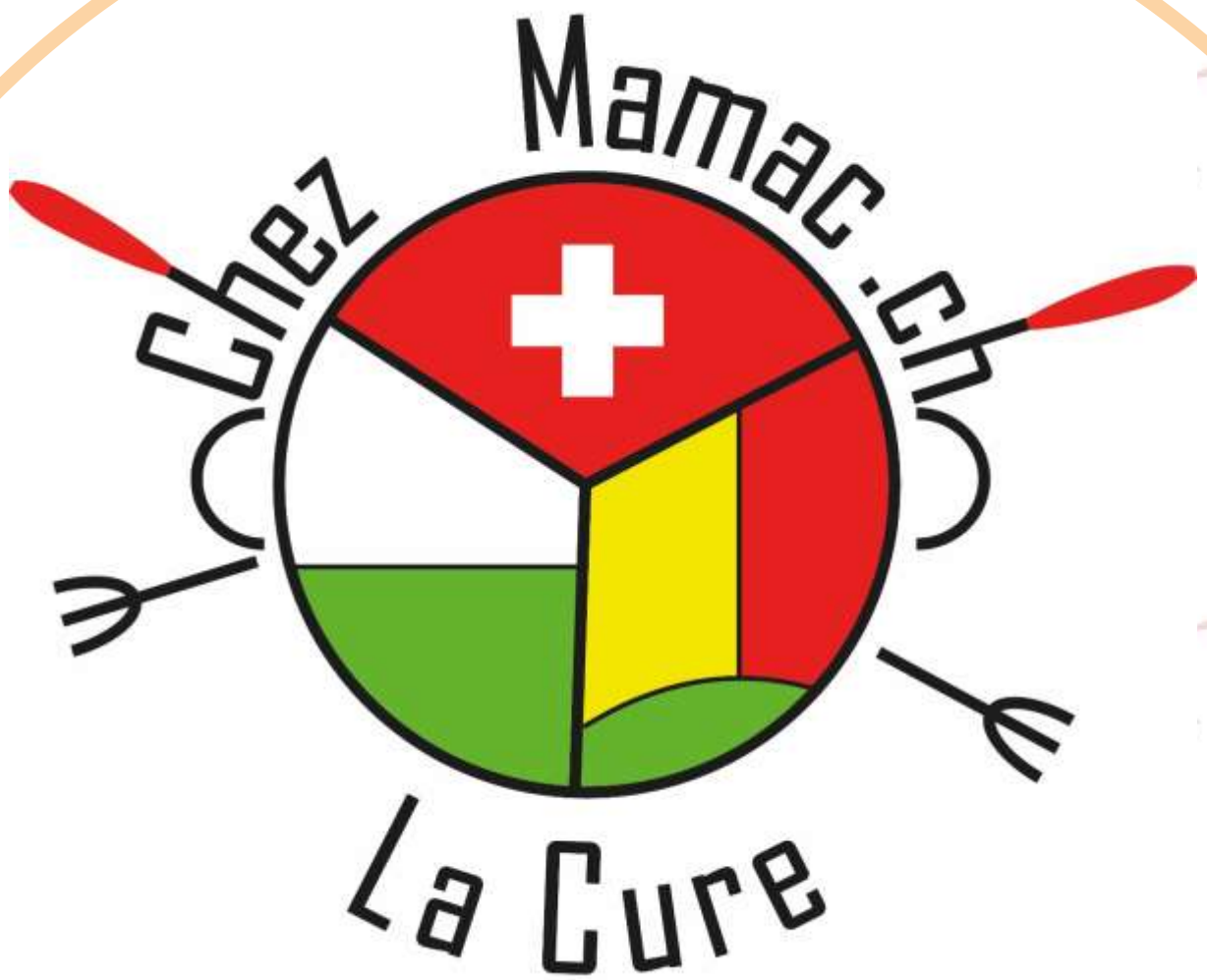


Café - Restaurant



« 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		6 frs
Salade Montagnarde		21 frs
Salade de Chèvre Chaud		21 frs
Assortiment de fromage		15 frs
Saucisson Vaudois sec (Artisanal)		13 frs
Assiette du Trappeur (Mélange de charcuterie et fromage)	demi 15frs	29 frs
Assiette de Viande Séchée (Artisanal)	demi 12frs	24 frs
Assiette Lard Grillé (Genolier)		16 frs

Plats enfants



Rösti		9 frs
Pâtes au Fromage		9 frs
Pâtes Bolognese		9 frs
Boulettes de Viandes et pâtes		9 frs

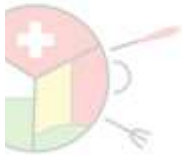

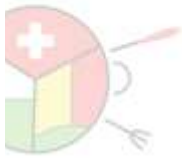


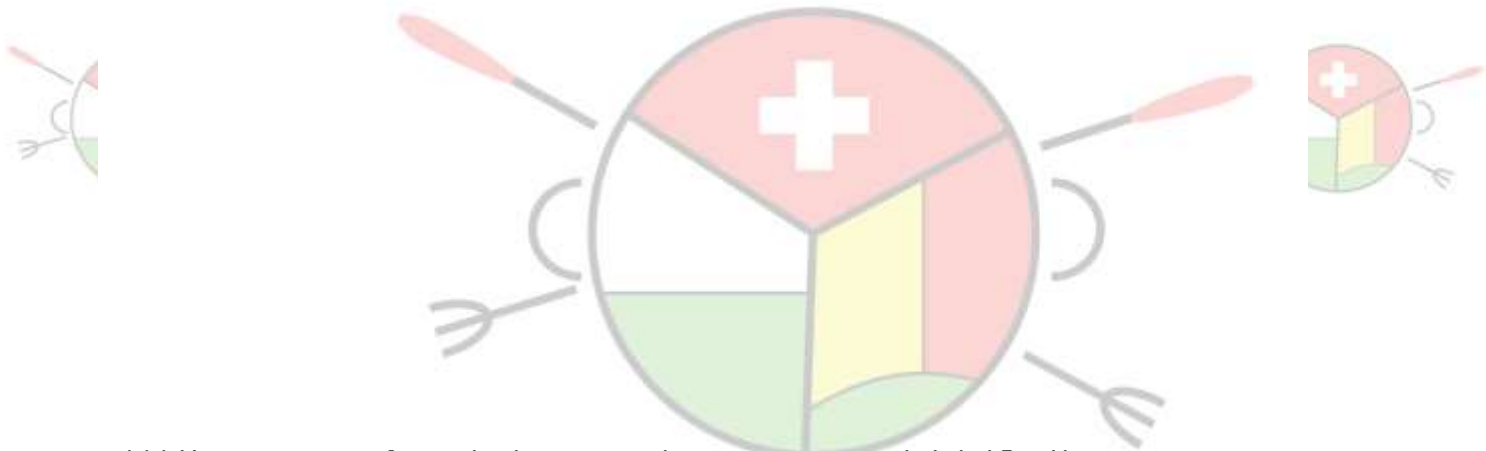
TVA incluse



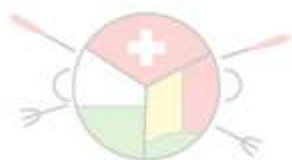
Plats chauds



*Plat du Jour (Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi) à midi	17 frs	
Tomme Poêlée	8 frs	
-Rösti	17 frs	
-Rösti Tomme Vaudoise	23 frs	
-Rösti Montagnard (Dignons - Lardons - Fromage)	21 frs	
-Rösti à la Bernoise (Dignons - Lardons)	19 frs	
-Supplément œuf au Plat	2 frs	
Raclette à gogo	25 frs	
 Roastbeef, sauce tartare et frites maison	25 frs	
Entrecôte de Bœuf (Environ 200gr) avec pâtes fraîches ou frites	35 frs	
Entrecôte de Bison (Environ 200gr) avec pâtes fraîches ou frites	43 frs	
Supplément sauces pour la viande :		
Beurre maison	6 frs	
Morilles	10 frs	



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

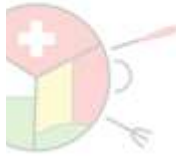


TVA incluse

Croûtes



Normale	17 frs
Dahu (Dignons - Lardons)	19 frs
Grande Dahu (Dignons - Lardons)	23 frs
Du Patron	25 frs
-Supplément œuf au plat	2 frs
Chèvre	19 frs
Chèvre Champignons	21 frs
Chèvre Ails des ours	21 frs



Pour les Personnes allergiques au gluten, possibilité de faire avec des patates



Croûte aux Morilles

25 frs

Les Pâtes Fraîches

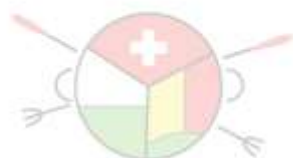


Tagliatelles aux Morilles

32 frs

Tagliatelles du Chalet (Dignons-Lardons-Crème)

26 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

39 frs

Bison

45 frs

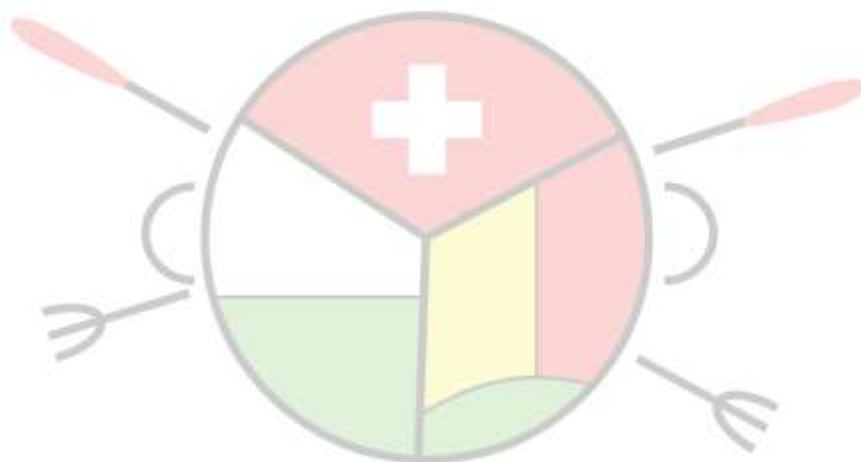
Fondue Bressane (Huile), 250 gr p.p.

Dinde

35 frs



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



TVA incluse

Notre spécialité au Fromage



La Trifon min 2 pers

29 frs p.p.

Choisissez 3 goûts différents si dessous, Sauf la fondue à la tomate.

Servi dans un caquelon unique avec séparations



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

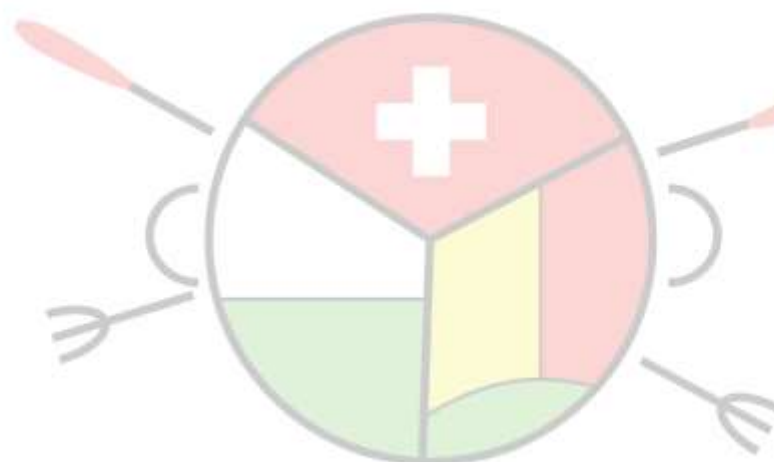
28 frs

Chèvre, ail des Ours

29 frs

Chèvre cochonne

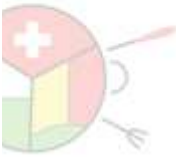
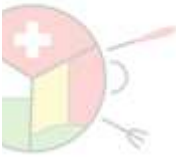
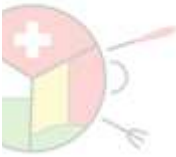
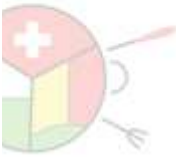
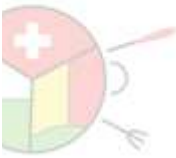
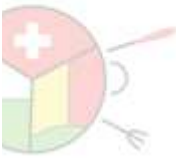
29 frs



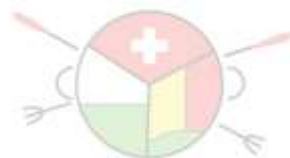
TVA incluse

Les Desserts



Tartelette Citron	5 frs	
Tartelette Raisinée	6 frs	
Mousse au Toblerone	12 frs	
Crème Brûlée	9 frs	
Meringue Double Crème	10 frs	
Meringue à la Raisinée Maison et boule vanille	12 frs	
Carpaccio d'ananas	12 frs	
Boule de Glace Marque Emmi *	3 frs	
Citron, Abricot, Raisin rouge, Poire		
Café, Chocolat, Stracciatella, Vanille, Chocolat Blanc Croquant, Fraise		
Cornet Chocolat *	3 frs	
Cornet Fraise *	3 frs	
Café Glacé *	10 frs	
Colonel* (Citron - Vodka)	12 frs	
Général* (Vanille - Whisky)	12 frs	
Valaisanne* (Abricot - Abricotine)	12 frs	
Vigneronne* (Raisin rouge - lie)	12 frs	
William * (Poire - eau de vie de poire)	12 frs	






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

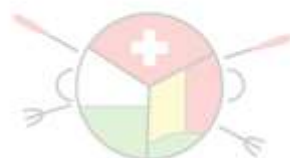
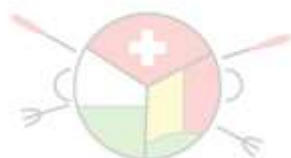
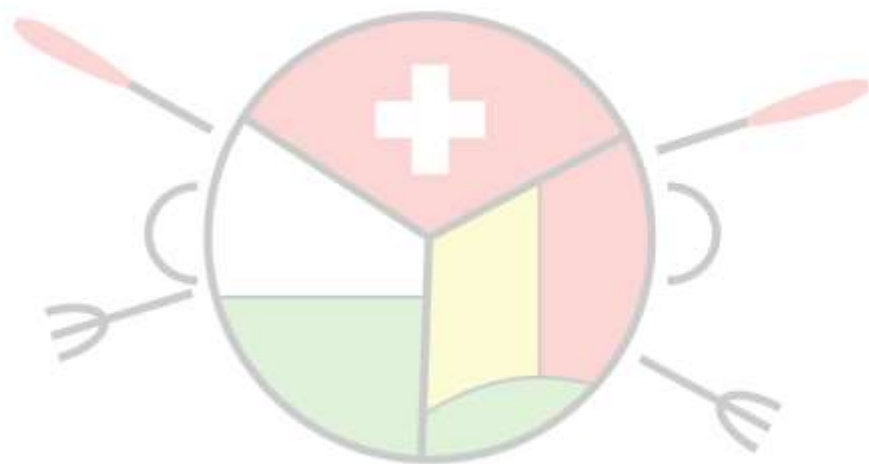


TVA incluse

Les Boissons



	20cl	30cl	50cl	100cl	
Minérale ouvert					
 Thé froid	2.60	3.90	6.50	12 frs	
 Eau plate ou gazeuse	2.60	3.90	6.50	10 frs	
Rivella rouge	2.60	3.90	6.50	12 frs	
Jus de pomme / raisin Artisanal	2.60	3.90	6.50	12 frs	
Coca cola	2.60	3.90	6.50	12 frs	
Café			3.80 frs		
Thé Noir ou Tisane (Verveine, Menthe, Cynorhodon, Camomille, Tilleul, Vert)			3.80 frs		
 Déca			4 frs		
Chocolat chaud			4 frs		
Renversé			4 frs		
Café de Mamac			8 frs		
Thé de Mamac			8 frs		



TVA incluse

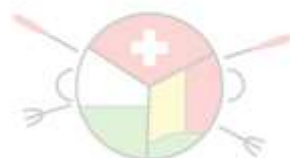
Bières artisanal



	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 Ambree 6°				8 frs
Petitebrume Brune 6.5°				8 frs
Sans alcool				
Bière sans alcool Feldschlösschen Blonde 33cl				4 frs

Apéritifs

	2 cl	4 cl	Verre
Porto blanc tonic			8 frs
Prosecco			7 frs
Hugo 1l°			10 frs
Aperol Spritz 1l°			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

Le dl
3.50 frs

50cl

70cl

26 frs

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

29 frs

Reconversion Bio

Montardière, Tartegnin, L. et F. Munier

3.80 frs

Reconversion Bio

Cave Borloz, Tard, Aigle, A. Favre

25 frs

35 frs

Pinot Gris

Begnins, J-P. Méroz

24 frs

34 frs

Pinot Blanc

Begnins, J-P. Méroz

24 frs

34 frs

Chasselas Violet

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

35 frs

Vin Rosé



Gamay

Le Poquet, Duillier, J. Mugnier

Le dl
3.50 frs

50cl

70cl

26 frs

Estival

Duillier, J. Mugnier

4.50 frs

30 frs



TVA incluse

Vin Rouge



Gamay

Alcanée, Duillier, J. Mugnier

Le dl
3.50 frs

50cl

70cl
26frs

Pinot noir

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

4 frs

Reconversion Bio

Volcanée, Duillier, J. Mugnier

32 frs

Assemblage

Vieux Salquenen, Terre Vivante, Salquenen, Gregor Kuonen

80 frs

Merlot-Cabernet

Cave Borloz, Alea Jacta Est, Aigle, A. Favre

35cl / 30 frs

58 frs

Cabernet Franc - Merlot

L'or Paire, Christophe Métroz

58 frs

Merlot Gamaret

Binôme, Duillier, J. Mugnier

25 frs

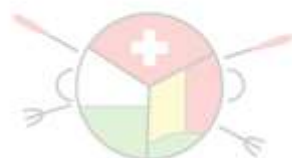
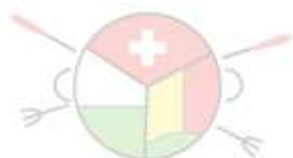
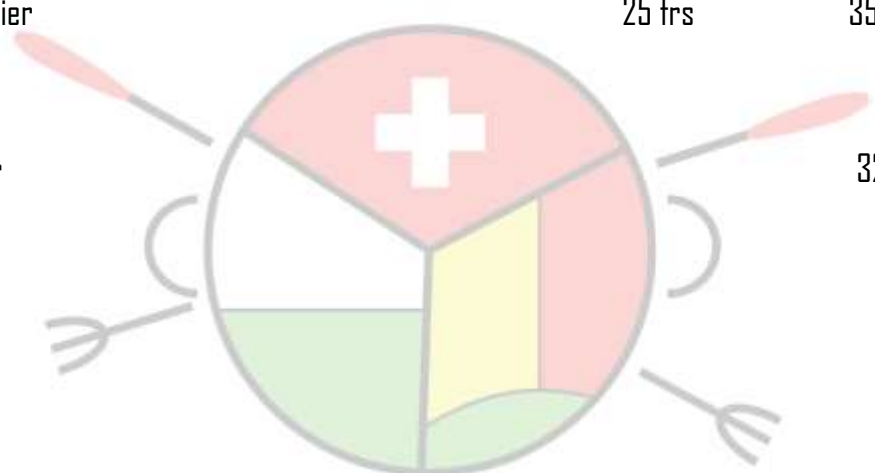
35 frs

Gamaret Garanoir

Tartegnin, L. et F. Munier

32frs







Reconversion Bio

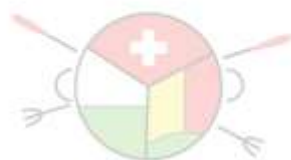
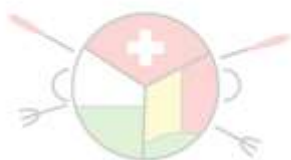
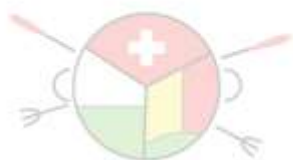


TVA incluse

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	
Absinthe		Demander au service selon arrivage		



TVA incluse