

# Café - Restaurant



# Bienvenue



Chères clientes, chers clients

Nous avons choisi de vous proposer une carte courte et simple car nous réalisons tout nous-même.

Vous y trouverez une qualité et un savoir-faire acquis le long de mon parcours dans la cuisine traditionnelle.

Le risque de travailler des produits frais c'est d'avoir des ruptures et un peu d'attente, mais je suis sûr de votre compréhension.

Prenez le temps d'apprécier notre cuisine.

Mon équipe et moi-même travaillons pour que vous passiez un agréable moment dans la bonne humeur.

Notre meilleure satisfaction est que vous repartiez avec l'envie de revenir.

## Provenance de nos produits :

Les pommes de terre – Familles Morax à Trélex

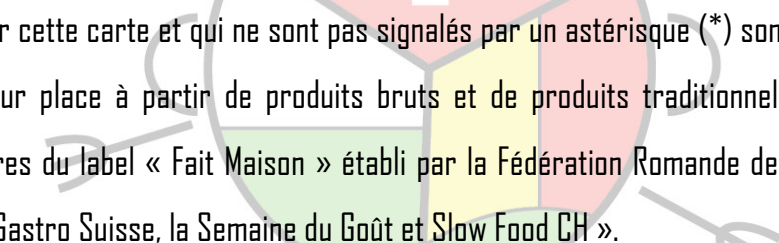
Le Gruyère – Famille Humbert à Burtigny, Alpage de la Bursine

Chèvre fondue et croute – La Cabriolle à Grandvillard

Fond de tartelette – Boulangerie P'tit Gourmand à Saint-Cergue

Pain – Boulangerie P'tit Gourmand et Maslanka à Saint-Cergue

Charcuterie – Boucherie Prélaz à Genolier, Salaisons d'Anniviers et Famille Bourgeois à Saint-Livres



« 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 cuisinés selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

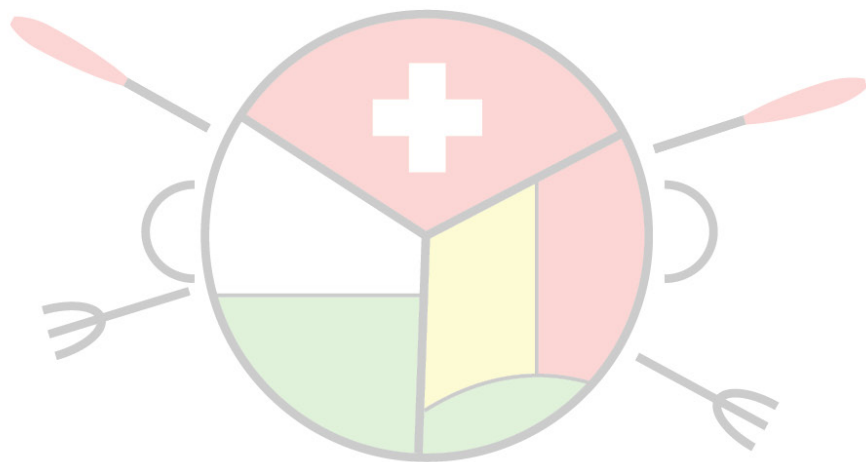


Pour toute allergie le service reste à votre disposition pour vous informer de la composition des plats

# Spécialités



|  |        |
|--|--------|
| <b>Carpaccio de bison avec frites allumettes fraîches ou salade</b><br><i>Provenance Genève Région Terre Avenir, Canada ou USA qui peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux</i> | 37 frs |
| <b>Roastbeef de bœuf (CH), sauce tartare maison et frites allumettes fraîches</b>  | 27 frs |
| <b>Filets de perche avec sauce tartare maison et frites allumettes fraîches</b><br><i>Selon arrivage (CH et Estonie)</i>   | 38 frs |



# Les Boissons



| <b>Minérales ouvertes</b> | <b>20cl</b>     | <b>30cl</b> | <b>50cl</b> |
|---------------------------|-----------------|-------------|-------------|
| Thé froid                 | 2.60            | 4.20        | 6.50        |
| Eau plate ou gazeuse      | 2.60            | 4.20        | 6.50        |
| Rivella rouge             | 2.60            | 4.20        | 6.50        |
| Jus de pomme Artisanal    | 2.60            | 4.20        | 6.50        |
| Coca cola zéro            | <b>Bt 33 cl</b> | 4.80 frs    |             |
| Coca cola                 | <b>Bt 33 cl</b> | 4.80 frs    |             |

Café 4 frs

Thé Noir ou Tisane

(Verveine, Menthe, Cynorhodon, Camomille, Tilleul, Vert) 4 frs

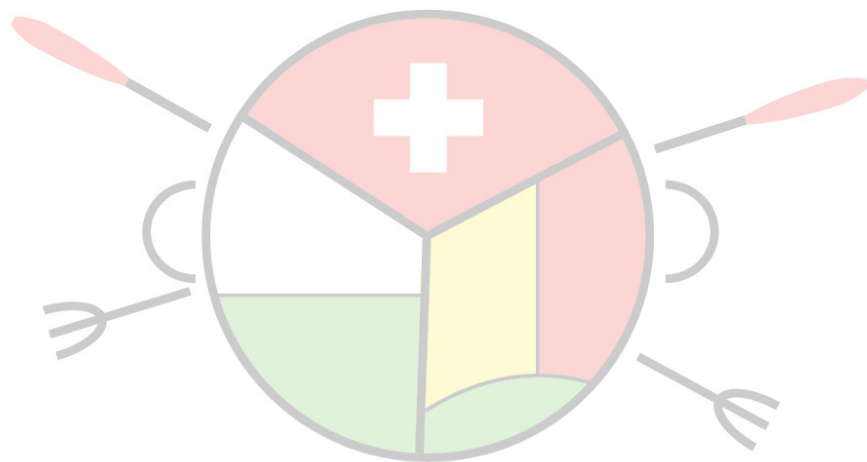
Déca 4.20 frs

Chocolat chaud 4.20 frs

Renversé 4.20 frs

Café de Mamac 8 frs

Thé de Mamac 8 frs



# Bières artisanales

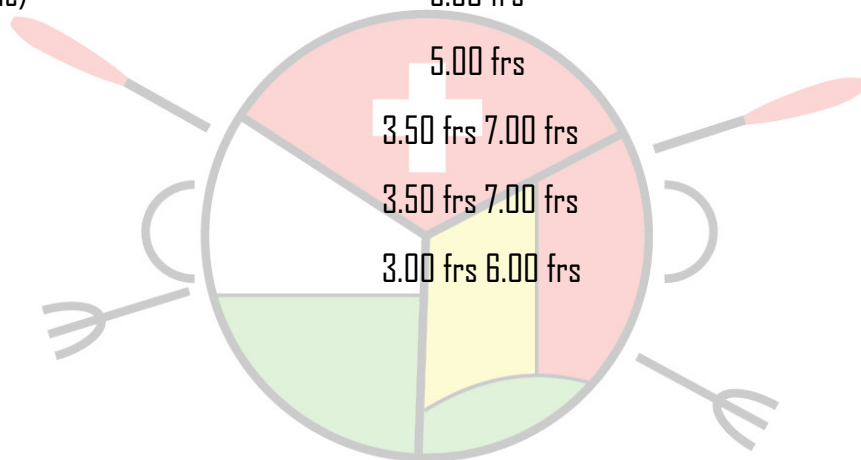


|   | 20cl | 30cl | 50cl  | Bt 33cl |
|---|------|------|-------|---------|
| Pression Blonde 4.6°                    | 3.30 | 5.00 | 8 frs |         |
| Pression Blanche 5°                     | 3.30 | 5.00 | 8 frs |         |
| Bouteille Rousse 5.4°                   |      |      |       | 7 frs   |
| <b>Sans alcool</b>                      |      |      |       |         |
| Bière sans alcool Felschlösschen Blonde | 33cl |      |       | 4 frs   |

# Apéritifs



|   | 2 cl | 4 cl | Verre             |
|---|------|------|-------------------|
| Prosecco                                    |      |      | 7 frs             |
| Kir cassis ou mûre                          |      |      | 5.80 frs          |
| Kir royal à la liqueur de cassis artisanale |      |      | 10 frs            |
| Martini 15° (rouge ou blanc)                |      |      | 4.50 frs          |
| Porto 20° (rouge ou blanc)                  |      |      | 5.50 frs          |
| Suze 20°                                    |      |      | 5.00 frs          |
| Pontarlier 45°                              |      |      | 3.50 frs 7.00 frs |
| Ricard 45°                                  |      |      | 3.50 frs 7.00 frs |
| Pacific                                     |      |      | 3.00 frs 6.00 frs |



# Plats froids

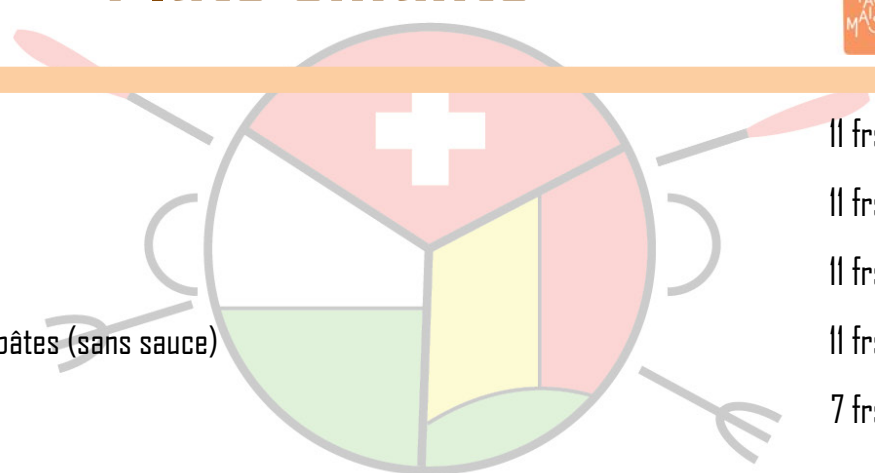


|  |            |        |
|--|------------|--------|
| Salade Verte   |            | 6 frs  |
| Planchette de Rebibes (L'Étivaz)   |            | 9 frs  |
| Salade Montagnarde (Salade verte, Lardons, Œuf, Croûtons, Tomates, Tomme Vaudoise) |            | 21 frs |
| Salade de Chèvre Chaud (Morax, Trélex)   |            | 21 frs |
| Saucisson Vaudois sec Artisanal (Bourgeois, Saint-Livres)                          |            | 13 frs |
| Assiette du Trappeur (Mélange de charcuteries)                                     | demi 16frs | 31 frs |
| Assiette de Viande Séchée Artisanale (Salaisons d'Anniviers)                       | demi 14frs | 26 frs |
| Assiette Lard Grillé (Boucherie Prélaz, Genolier)                                  |            | 18 frs |

# Plats enfants



|  |  |        |
|--|--|--------|
| Rösti nature                               |  | 11 frs |
| Pâtes au fromage                           |  | 11 frs |
| Pâtes bolognaise                           |  | 11 frs |
| Boulettes de viandes et pâtes (sans sauce) |  | 11 frs |
| Portion de frites                          |  | 7 frs  |



# Plats chauds



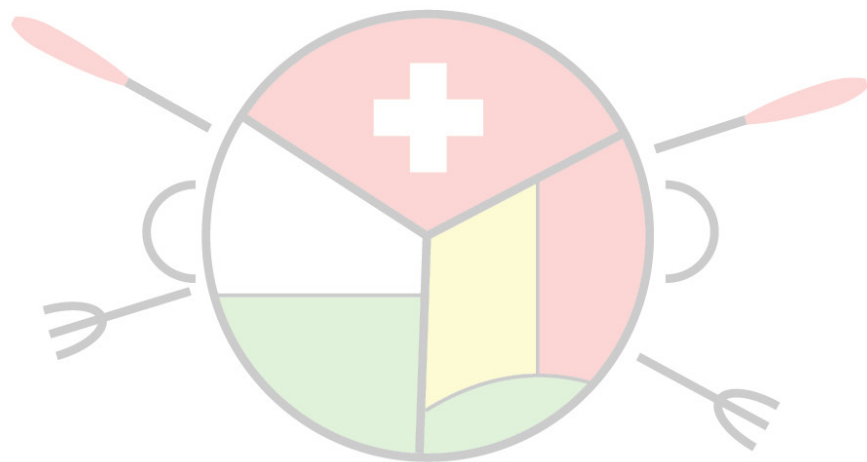
|   |        |
|---|--------|
| *Plat du Jour (Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi) à midi | 19 frs |
| -Rösti  | 19 frs |
| -Rösti des Pâturages                                      | 24 frs |
| -Rösti Tomme Vaudoise                                     | 24 frs |
| -Rösti Montagnard (Dignons – Lardons, Gruyère)            | 24 frs |
| -Rösti à la Bernoise (Dignons - Lardons)                  | 22 frs |
| -Supplément Œuf au Plat                                   | 2 frs  |
| Raclette à Gogo   | 26 frs |

Entrecôte de Bœuf nature (env. 200gr) avec pâtes fraîches ou frites allumettes fraîches 35 frs  
*Provenance CH*

Entrecôte de Bison nature (env. 200gr) avec pâtes fraîches ou frites allumettes fraîches 43 frs  
*Provenance Genève Région Terre Avenir (GRTA), Canada ou USA (qui peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux)*

Sauces pour la viande :

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Beurre maison           | 7 frs  |
| Beurre à l'ail des ours | 7 frs  |
| Morilles                | 12 frs |



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

# Croûtes



|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Normale                         | 19 frs |
| Dahu (Dignons - Lardons)        | 21 frs |
| Grande Dahu (Dignons - Lardons) | 24 frs |
| Du Patron                       | 26 frs |
| -Supplément Œuf au plat         | 2 frs  |
| Chèvre                          | 20 frs |
| Chèvre Champignons              | 22 frs |
| Chèvre Ail des ours             | 22 frs |
| Croûte aux Morilles             | 29 frs |

Pour les personnes allergiques au gluten, possibilité de remplacer le pain par des pommes de terre.

# Les Pâtes Fraîches



|  |        |
|--|--------|
| Tagliatelles aux Morilles                      | 35 frs |
| Tagliatelles du Chalet (Dignons-Lardons-Crème) | 29 frs |
| Tagliatelles Pesto à l'Ail des Ours            | 31 frs |



# Fondues à la Viande



Fondue à la viande, La Tri-yande (bouillon, vin rouge et vin blanc) 250 gr p.p. 52 frs

Trois viandes différentes et ses mayonnaises faites maison et son riz rouge de Camargue ou frites allumettes fraîches

- Bœuf CH
- Dinde CH
- Cochon CH

Fondue chinoise (bouillon), 250 gr p.p. 41 frs

- Bœuf CH

Fondue vigneronne (vin rouge), 250 gr p.p. 41 frs

- Bœuf CH

Fondue bacchus (vin blanc), 250 gr p.p. 41 frs

- Bœuf CH

Fondue bourguignonne (huile), 250 gr p.p. 41 frs

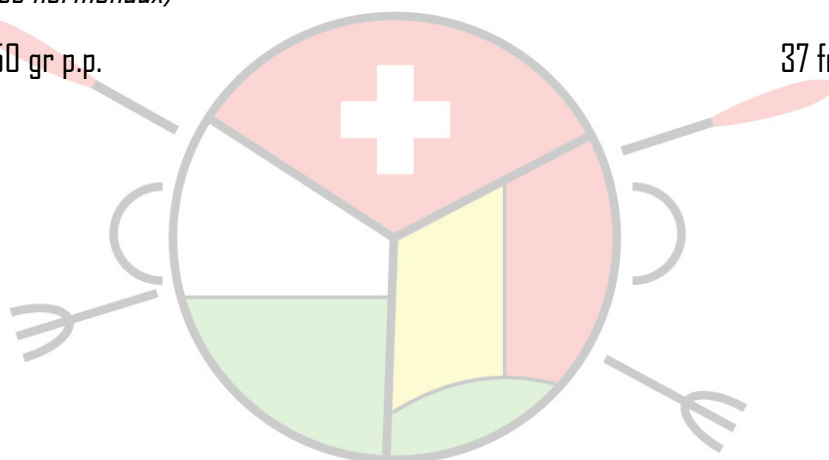
- Bœuf CH
- Bison CH / Canada / USA 47 frs



*Provenance Genève Région Terre Avenir (GRTA), Canada ou USA (qui peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux)*

Fondue bressane (huile), 250 gr p.p. 37 frs

- Dinde CH



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

# Notre spécialité au Fromage



La Trifon min 2 pers, servi dans un caquelon unique avec séparations.

Choisissez 3 goûts différents ci-dessous, sauf la fondue à la tomate et la brebis.

29.50 frs p.p.



## Fondues au Fromage



Traditionnelle

26.50

La Gauloise (nouveau 2022)

26.50 frs

Tomate

26.50 frs

Échalote

26.50 frs

Forestière (mélange de champignons)

26.50 frs

Éperviers

26.50 frs

Bolets

26.50 frs

Cornes d'abondance

26.50 frs

Dignons lardons

26.50 frs

Herbes des Alpes

26.50 frs

Ail des Ours

26.50 frs

Moutarde à l'ancienne

26.50 frs

Orties

26.50 frs

Morilles

29.50 frs

Chèvre

29 frs

Chèvre ail des Ours

29.50 frs

Chèvre cochonne

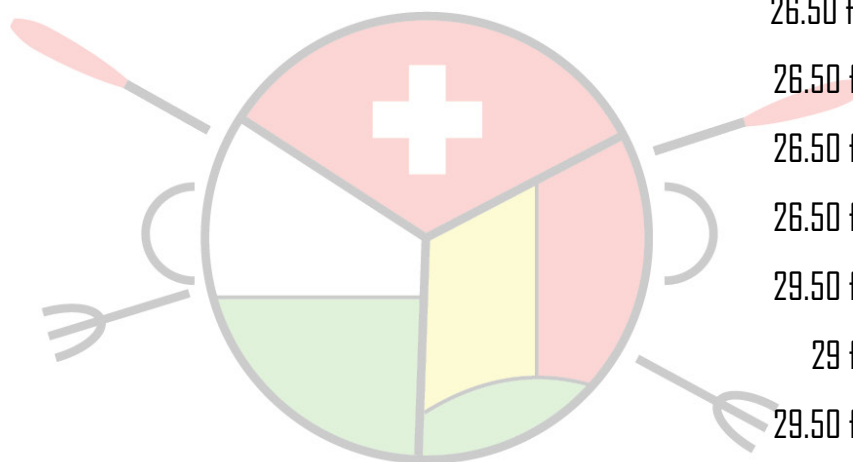
29.50 frs

Brebichette (brebis et chèvre)

29.50 frs

Brebis Bio (sans lactose)

29.50 frs



TVA incluse

# Les Desserts

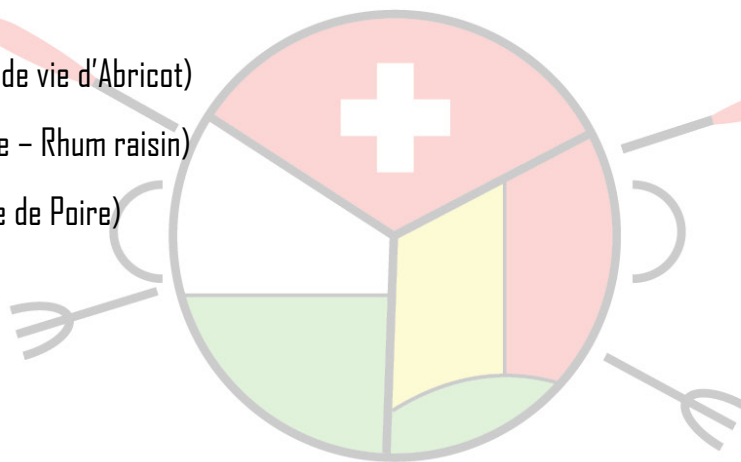


|   |          |
|---|----------|
| Tartelette citron   | 6 frs    |
| Tartelette raisinée   | 7 frs    |
| Crème brûlée  | 9 frs    |
| Mousse au Toblerone   | 12 frs   |
| Meringue double crème                                       | 11 frs   |
| Meringue double crème avec raisinée maison et boule vanille | 13 frs   |
| Boule de glace marque Emmi *                                | 3.70 frs |

**Sorbet** : Citron, Abricot, Poire

**Glaces** : Café, Chocolat, Stracciatella, Vanille, Chocolat Blanc Croquant, Fraise, Jamaïque, Pistache, Caramel

|  |           |
|--|-----------|
| Cornet Vanille *                             | 4 frs     |
| Cornet Chocolat *                            | 4 frs     |
| Cornet Fraise *                              | 4 frs     |
| Café Glacé *                                 | 10.50 frs |
| Colonel* (Citron - Vodka)                    | 12.50 frs |
| Général* (Vanille - Whisky)                  | 12.50 frs |
| Valaisanne* (Abricot - Eau de vie d'Abricot) | 12.50 frs |
| Coupe Antillaise* (Jamaïque - Rhum raisin)   | 12.50 frs |
| William * (Poire - Eau de vie de Poire)      | 12.50 frs |



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

# Vin Blanc



## Chasselas

Le dl50cl70cl

Les Sphérides, Duillier, J. Mugnier

3.80 frs27 frs

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

31 frs

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

4 frs

Cave Borloz, Tard, Aigle, A. Favre

25 frs35 frs

Petit Clos Aymond, 1<sup>er</sup> grand cru Aigle, A. Favre

47 frs

## Chasselas Violet

Mont-sur-Rolle, Q. Gallay

35 frs

## Chardonnay - Agrumes, pêche et abricot

Domaine du Château de Collex, Collex GE

39 frs

## Pinot Gris

Begnins, J-P. Méroz

25 frs

## Pinot Blanc

Begnins, J-P. Méroz

25 frs

## Assemblage-Chardonnay et Pinot Blanc, Pêche, Agrumes, Miel et Vanille

Chevalier Blanc, Domaine du Château de Collex GE

68 frs

# Vin Rosé



## Gamay

Le dl50cl70cl

Le Poquet, Duillier, J. Mugnier

3.80 frs20 frs27 frs

## Assemblage-Assemblage de Pinot noir et Merlot (Framboise, Cerise et Pêche)

Rosé prestige, Domaine du Château de Collex, Collex GE

54 frs

# Vin Rouge



## Gamay

Le d150cl/70cl

Alcanée, Duillier, J. Mugnier

3.80 frs 27 frs

## Pinot noir

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

4.50 frs

Volcanée, Duillier, J. Mugnier

32 frs

## Pinot noir – Fraise, Cerise noire, Baies des bois

Domaine du Château de Collex, Collex GE

39 frs

## Valaisan

Vieux Salquenen, Terre Vivante, Salquenen, Gregor Kuonen 2014 80 frs

Diolinoir fût de chêne, Salquenen, Gregor Kuonen 2014

60 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

26 frs 36 frs

## Gamaret Garanoir

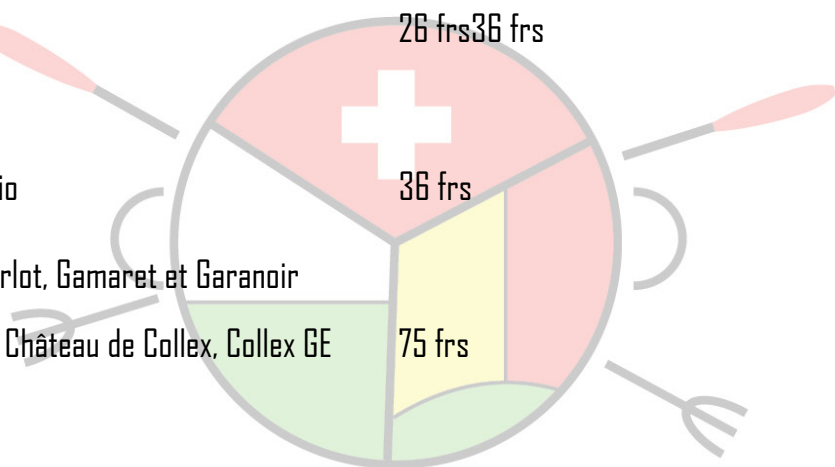
Tartegnin, L. et F. Munier, Bio

36 frs

## Assemblage Pinot noir, Merlot, Gamaret et Garanoir

Chevalier Noir, Domaine du Château de Collex, Collex GE

75 frs

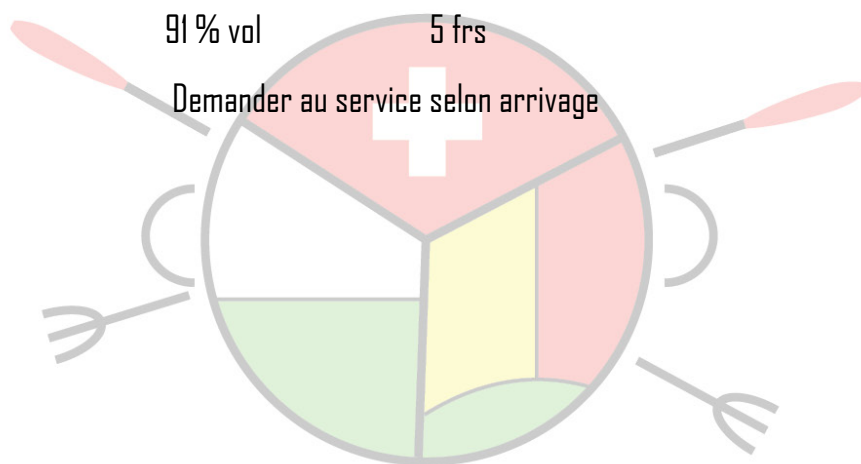


# Digestifs



2 cl 4 cl

|                                |                                    |        |
|--------------------------------|------------------------------------|--------|
| Baileys Irish Cream            | 17 % vol                           | 7 frs  |
| Moitié/Moitié Poire ou Abricot | 20 % vol                           | 10 frs |
| Amaretto Disaronno             | 28 % vol                           | 5 frs  |
| Limoncello                     | 30 % vol                           | 5 frs  |
| Eau de vie de poire            | 37,5 % vol                         | 8 frs  |
| Gentiane                       | 40 % vol                           | 9 frs  |
| Kirsch                         | 40 % vol                           | 6 frs  |
| Pomme                          | 40 % vol                           | 5 frs  |
| Eau de vie d'abricot           | 40 % vol                           | 8 frs  |
| Coing                          | 40 % vol                           | 8 frs  |
| Framboise                      | 40 % vol                           | 8 frs  |
| Cognac                         | 40 % vol                           | 8 frs  |
| Whisky Jack Daniel's           | 40 % vol                           | 10 frs |
| Whisky Johnnie Walker rouge    | 40 % vol                           | 10 frs |
| Vieille Prune                  | 40 % vol                           | 8 frs  |
| Rhum                           | Demander au service selon arrivage |        |
| Sucre                          | 91 % vol                           | 5 frs  |
| Absinthe                       | Demander au service selon arrivage |        |



# Info



## Provenance :

Bœuf - CH

Bison - CH, Canada ou USA

Veau - CH

Cochon - CH

Poisson - CH, France ou Estonie

Dinde - CH

Agneau - NZ ou CH

