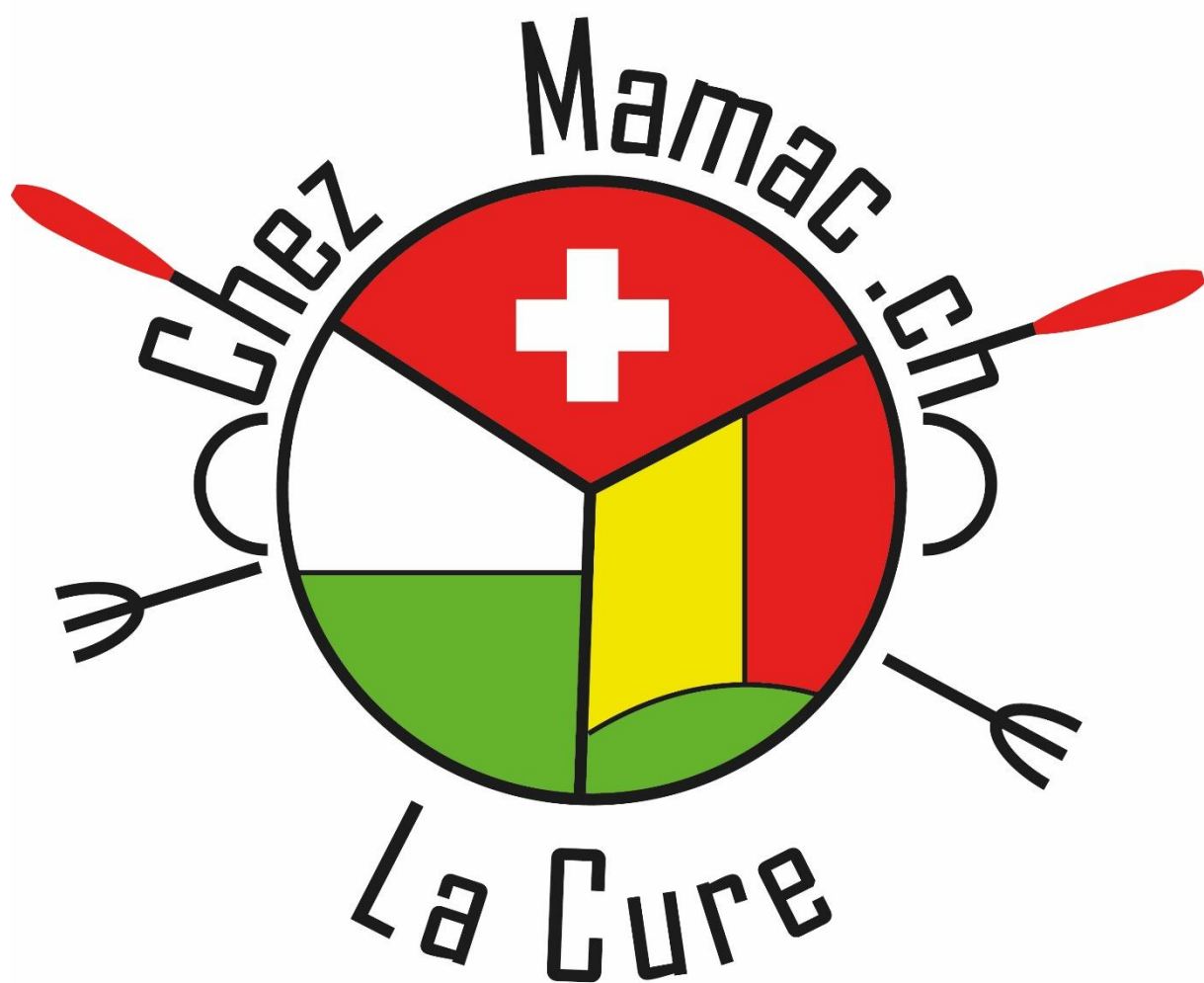


Café - Restaurant



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 Creation à Saint-Cergue

Charcuterie :

-Boucherie Vuagniaux à Saint-Cergue

-Salaisons d'Anniviers

-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



TVA incluse

Spécialités



Carpaccio de bison avec frites allumettes fraîches ou salade

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

39 frs



Roastbeef de bœuf (CH), sauce tartare maison et frites allumettes fraîches

31 frs

Filets de perche avec sauce tartare maison et frites allumettes fraîches

38 frs

Selon arrivage (CH et Estonie)

Tartare de Bison coupé au couteau avec frites allumettes fraîches

49 frs

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



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 fais maison :

Beurre maison

Beurre à l'ail des ours

Beurre Café de Paris

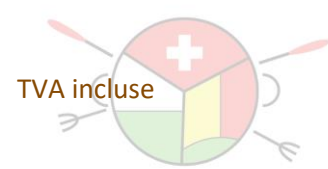
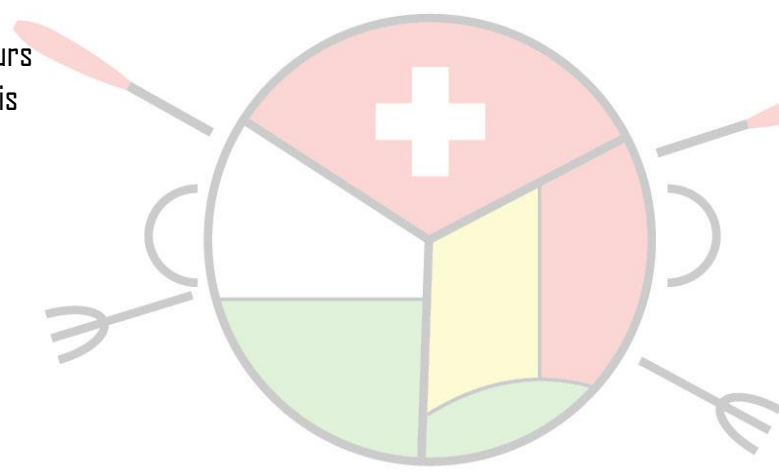
Morilles

7 frs

8 frs

10 frs

12 frs



TVA incluse

Les Boissons



Minérales ouvertes

Thé froid (Pêche ou Citron)

20cl

2.60

30cl

4.20

50cl

6.50

Eau (Plate ou Gazeuse)

2.60

4.20

6.50

Rivella rouge

2.60

4.20

6.50

Jus de pomme Artisanal (Non gazeu)

2.60

4.20

6.50

Coca cola zéro

Bt 33 cl

4.80 frs

Coca cola

Bt 33 cl

4.80 frs

Café

4 frs

Thé : Noir, Verveine, Menthe, Cynorhodon, Camomille, Tilleul, Vert

4 frs

Déca

4.20 frs

Chocolat chaud : Caotina ou Ovomaltine

4.20 frs

Renversé

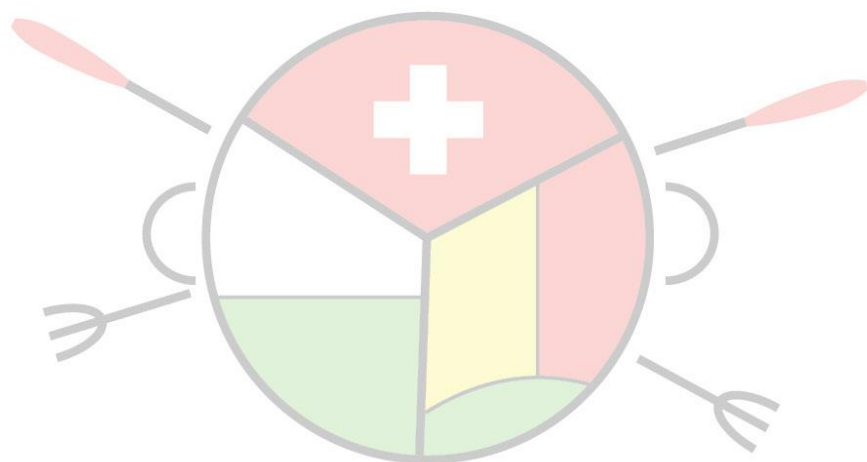
4.20 frs

Café de Mamac

8 frs

Thé de Mamac

8 frs



TVA incluse

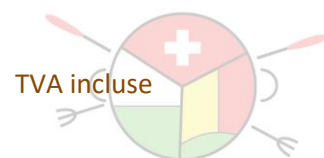
Bières artisanales



	20cl	30cl	50cl	Bt 33cl
Pression Blonde 4.6°	3.30	5.00	8 frs	
Pression Blanche 5°	3.30	5.00	8 frs	
Bière spéciale				7 frs
Sans alcool				
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 et Prosecco			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	



TVA incluse

Plats froids



Salade Verte		6 frs
Salade Montagnarde (Salade verte, Lardons, Œuf, Croûtons, Tomates, Tomme Vaudoise)		21 frs
Salade de Chèvre Chaud (Salade verte, Lardons, Croûtons, Tomates, Tomme Chèvre)		21 frs
Saucisson Vaudois sec Artisanal (Bourgeois, Saint-Livres)		13 frs
Assiette du Trappeur (Mélange de charcuteries)	demi 16frs	32 frs
Assiette de Viande Séchée Artisanale (Salaisons d'Anniviers)	demi 14frs	26 frs
Assiette Lard Grillé (Boucherie Vuagniaux, Saint-Cergue)		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





TVA incluse


Plats chauds



*Plat du Jour (Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi) à midi uniquement et hors vacances 19 frs

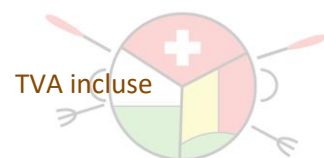
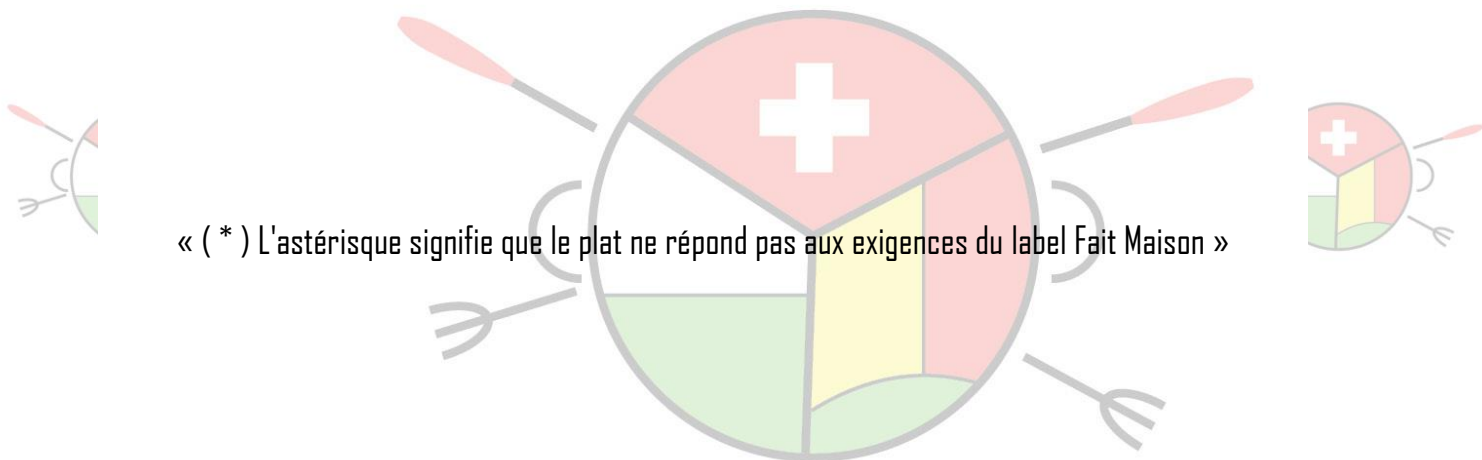
 -Rösti	19 frs	
-Rösti Nature avec Tomme Vaudoise	24 frs	
-Rösti Montagnard (Dignons/Lardons, Gruyère)	24 frs	
-Rösti à la Bernoise (Dignons/Lardons)	22 frs	
-Supplément Œuf au Plat	2 frs	

Raclette à Gogo p.p. 26 frs

 Entrecôte de Bœuf nature (env. 200gr) avec pâtes fraîches ou frites allumettes maison 35 frs	
<i>Provenance CH</i>	

Sauces pour la viande Fait Maison :

Beurre Maison	7 frs
Beurre à l'ail des ours	8 frs
Beurre Café de Paris	10 frs
Morilles	12 frs



TVA incluse

Croûtes



Normale	19 frs
Dahu (Dignons/Lardons)	21 frs
Grande Dahu (Dignons/Lardons)	24 frs
Du Patron (Sauce Tomate, Ail, Dignons/Lardons)	26 frs
-Supplément Œuf au plat	2 frs
Chèvre	21 frs
Chèvre Champignons	23 frs
Chèvre Ail des ours	23 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
Tagliatelles Ail des Ours à la Crème	31 frs



TVA incluse

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.**

32 frs p.p.



Fondues au Fromage



Traditionnelle

26 frs

Tomate

28 frs

Échalote

28 frs

Forestière (Éperviers, Bolets, Cornes d'abondance)

28 frs

Éperviers (Champignon)

28 frs

Bolets (Champignon)

28 frs

Cornes d'abondance (Champignon)

28 frs

Dignons/lardons

28 frs

Herbes des Alpes

28 frs

Ail des Ours

28 frs

Moutarde à l'ancienne

28 frs

Orties

28 frs

Morilles (Champignon)

32 frs

Chèvre

30 frs

Chèvre ail des Ours

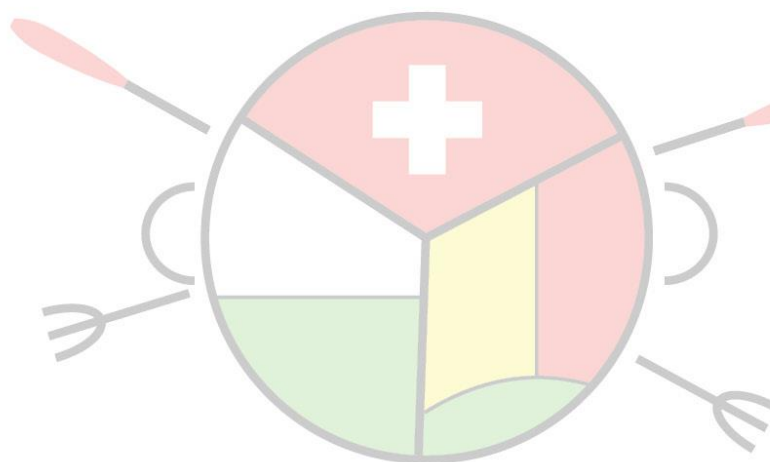
31 frs

Chèvre cochonne

31 frs

Brebichette (brebis et chèvre)

31 frs



TVA incluse

Les Desserts



Tartelette citron 6 frs

Tartelette raisinée 7 frs

Crème brûlée 9 frs

Mousse Chocolat 12 frs

Carpaccio d'ananas 12 frs

Meringue double crème 11 frs

Meringue double crème avec raisinée maison et boule vanille 13 frs

Boule de glace maison 4.50 frs

Kiwi-mandarine

Boule de glace marque Emmi * 4 frs

Sorbet : Citron, Abricot, Poire

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

Cornet *Caramel, * Vanille, * Chocolat, * Fraise (suivant arrivage) 4.20 frs

Colonel* (Citron - Vodka) 13 frs

Général* (Vanille - Whisky) 13 frs

Valaisanne* (Abricot - Eau de vie d'Abricot) 13 frs

Coupe Antillaise* (Jamaïque - Rhum raisin) 13 frs

William * (Poire - Eau de vie de Poire) 13 frs

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



Vin Blanc



Chasselas

Les Sphérides, Duillier, J. Mugnier

Le dl

4 frs

50cl

20 frs

70cl

28 frs

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

31 frs

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

4.20 frs

Cave Borloz, Tard, Aigle, A. Favre

26 frs

36 frs

Petit Clos Aymond, 1^{er} grand cru Aigle, A. Favre

52 frs

Chasselas Violet

Mont-sur-Rolle, Q. Gallay

38 frs

Pinot Gris

Begnins, J-P. Métroz

30 frs

Pinot Blanc

Begnins, J-P. Métroz

30 frs

Heida

Grandmaître Barrique, Salquenen, Gregor Kuonen

98 frs

LAFNETSCHA Croisement naturel entre l'humagne blanc et le completer

Salquenen, Gregor Kuonen

65 frs

Vin Rosé



Gamay

Saint-Livres, Henri et Romain Bourgeois

Le dl

4 frs

50cl

20 frs

70cl

28 frs

TVA incluse

Vin Rouge



Gamay

Alcanée, Duillier, J. Mugnier

Le dl

4 frs

50cl

20 frs

70cl

28 frs

Pinot noir

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

4.50 frs

Volcanée, Duillier, J. Mugnier

Le Préféré, Salquenen, Gregor Kuonen

36 frs

Merlot-Cabernet

Cave Borloz, Jacta, Aigle, A. Favre

35cl / 30 frs

Assemblage Rouge

Cave Borloz, Alea, Aigle, A. Favre

60 frs

Terre Vivante, Salquenen, Gregor Kuonen

107 frs

Merlot Gamaret

Binôme, Duillier, J. Mugnier

32 frs

46 frs

Gamaret Garanoir

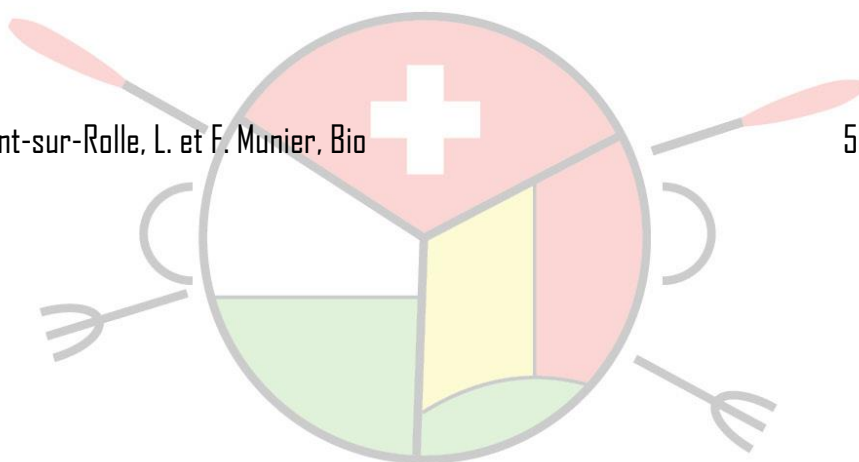
Tartegnin, L. et F. Munier, Bio

46 frs

Mara

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







58 frs

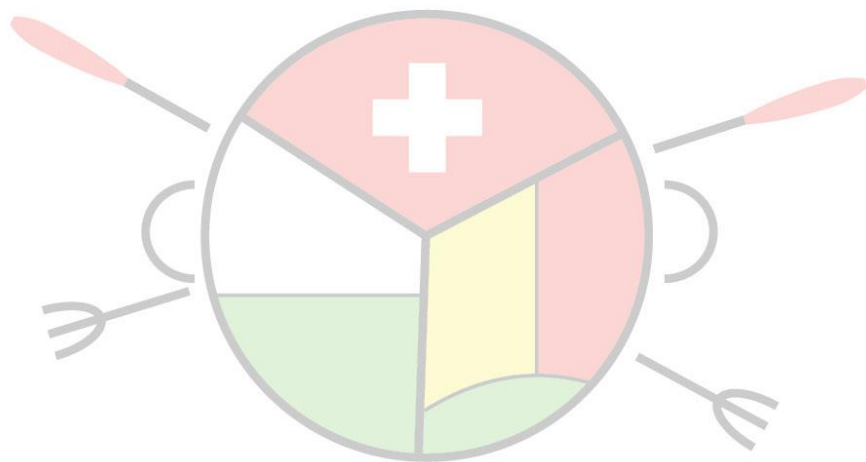


TVA incluse

Digestifs



		2 cl	4 cl	
Baileys Irish Cream	17 % vol		7 frs	
 Amaretto Disaronno	28 % vol		5 frs	
 Limoncello	30 % vol		5 frs	
Eau de vie de poire	37,5 % vol	8 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	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			



TVA incluse

Provenance :

Bœuf - CH

Bison - CH, Canada ou USA

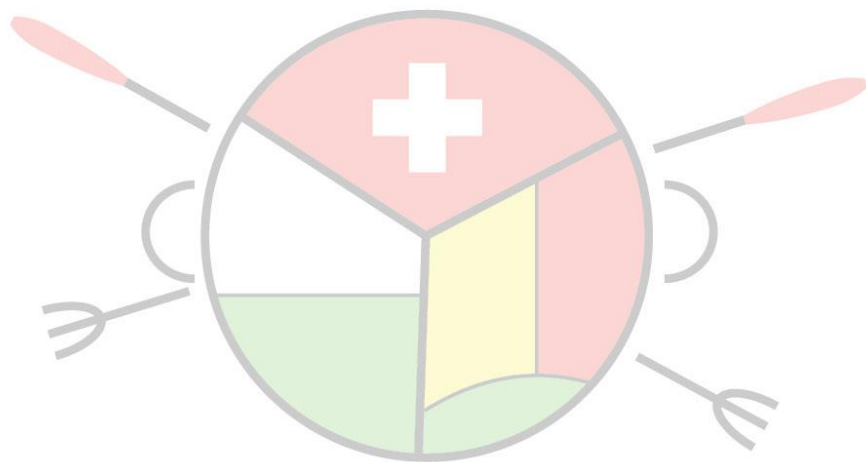
Veau - CH

Cochon - CH

Poisson - CH, France ou Estonie

Dinde - CH

Agneau - NZ ou CH



TVA incluse