

---

# Café - Restaurant

---



---

# Information

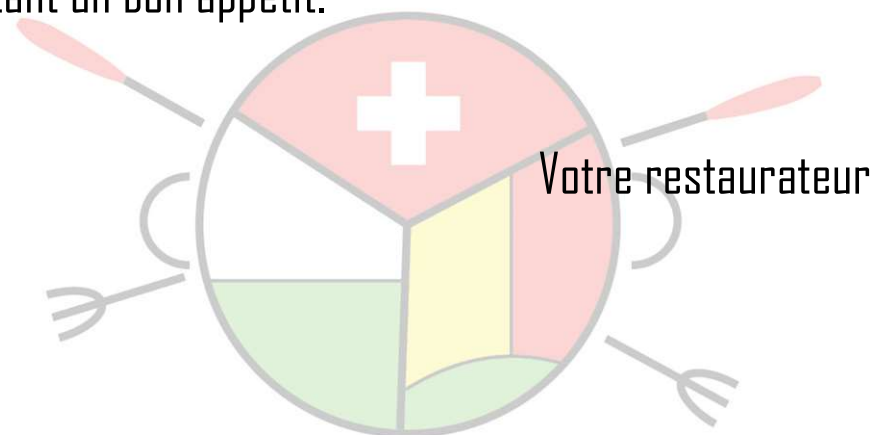
---

Chers clients, chères clientes,

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Toutes nos viandes proviennent de Suisse.

En vous souhaitant un bon appétit.

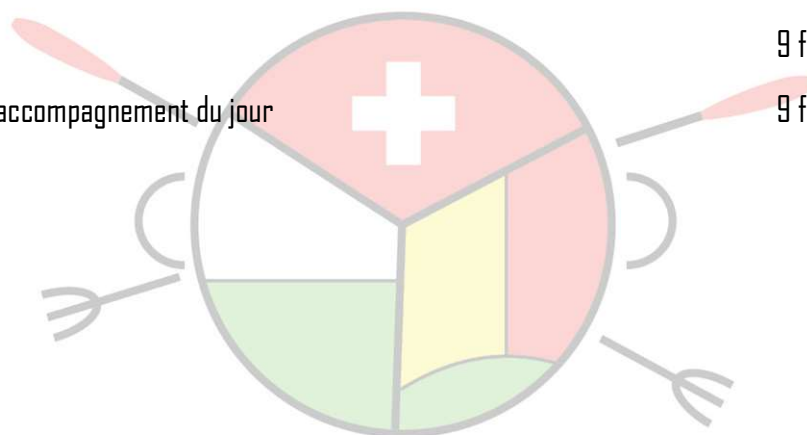


# Plats froids

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
Salade Verte		5 frs
Salade Montagnarde		21 frs

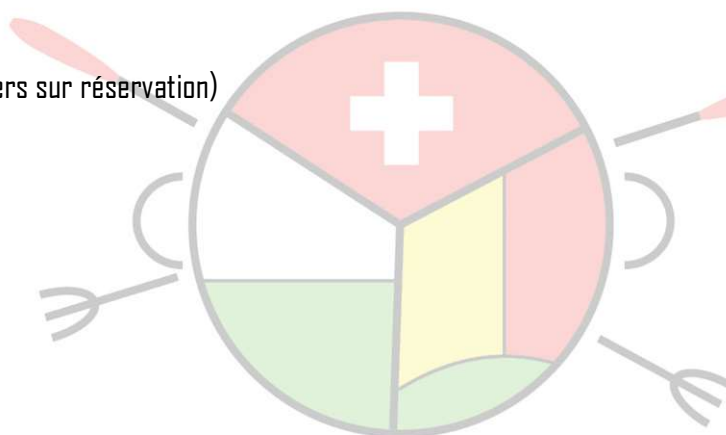
# Plats enfants

Rösti		9 frs
Pâtes du Chalet		9 frs
Pâtes Bolognese		9 frs
Boulettes de Viandes et accompagnement du jour		9 frs



# Plats chauds

Soupe du jour	6 frs
Tomme Poêlée	7 frs
Plat du Jour	17 frs
Potée de lentilles	17 frs
Tripes	19 frs
*Rösti	15 frs
*Rösti Tomme Vaudoise	16 frs
*Rösti Montagnard (Oignons - Lardons - Fromage)	17 frs
*Rösti à la Bernoise (Oignons - Lardons)	17 frs
*Supplément Deuf au Plat	2 frs
Entrecôte de Boeuf (Environ 200gr)	28 frs
Entrecôte de Bison (Environ 200gr)	43 frs
Sauces :	
Beurre maison	4 frs
Morilles	7 frs
Croûte aux Morilles	22frs
Raclette à gogo (Min. 2pers sur réservation)	25 frs



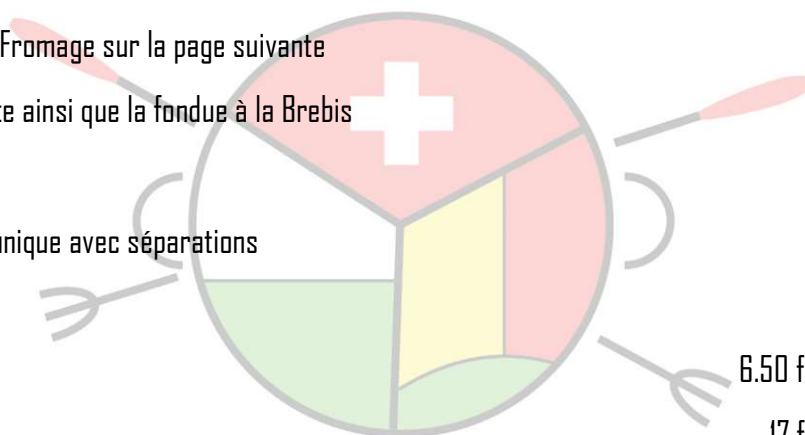
# Nos spécialités de Fondue Viande

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
Wapiti	42 frs

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

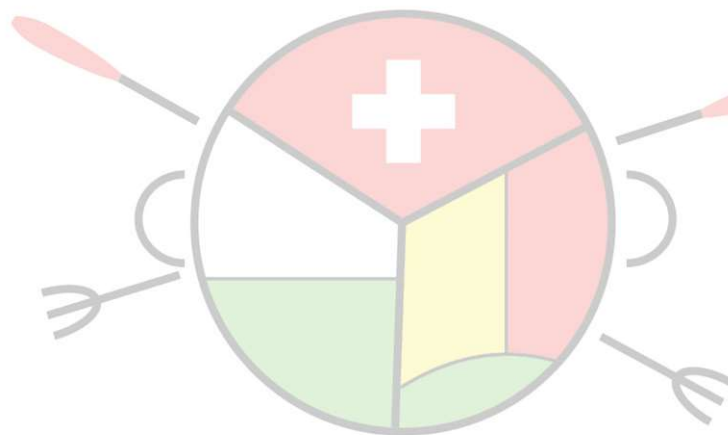
# Nos spécialités de Fromage

La Trifon	29 frs
Choisissez 3 fondues au Fromage sur la page suivante	
Sauf la fondue à la tomate ainsi que la fondue à la Brebis	
Servi dans un caquelon unique avec séparations	
Malakoff pièce	6.50 frs
2 Malakoffs et salade	17 frs



# Fondues au Fromage

Traditionnelle	24frs
Oignons lardons	26 frs
Tomate	26 frs
Échalote	26 frs
Forestière (corne, éperviers, bolet)	26 frs
Éperviers	26 frs
Bolets	26 frs
Corne d'abondance	26 frs
Bleu de bleu	26 frs
Herbes des Alpes	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
Chèvre brebis	29 frs
Brebis	29 frs



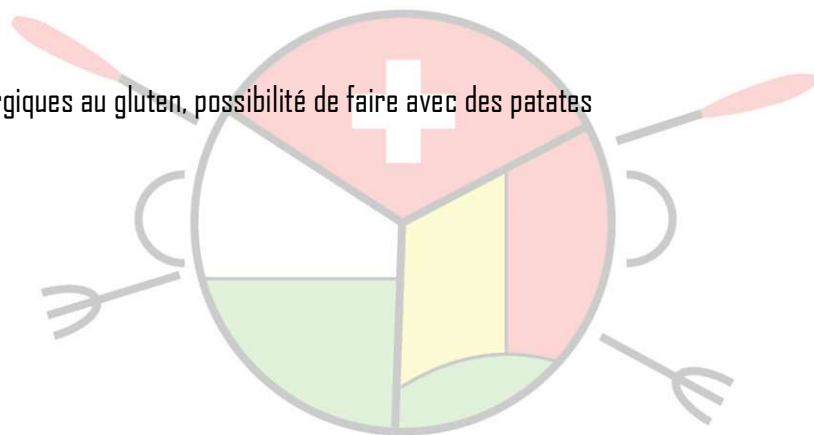
# Les Pâtes (Fabrication maison)

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

# Croûtes aux fromages

*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

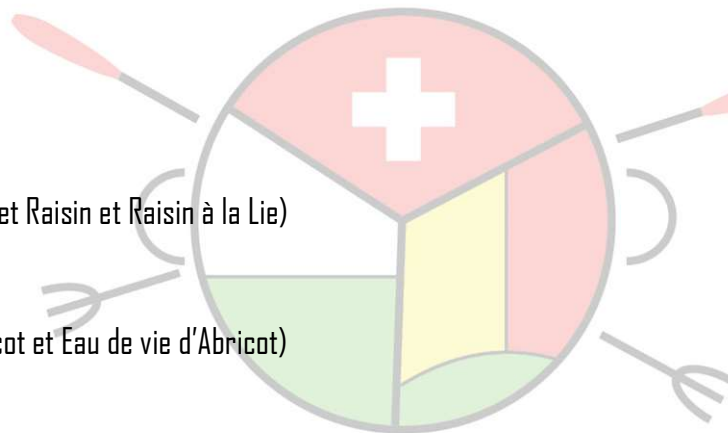


# Les Desserts

Meringue Double Crème	10 frs
Crème Brûlée	9 frs
Tartelette à la Raisinée	5 frs
Tartelette au Citron	4 frs
Coupe Ananas au Sirop d'Érable	8 frs
Glace Maison selon les saisons, la boule	4 frs
Boule de Glace Emmi	3 frs

Sorbet Raisin, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel, Citron, Pistache, Chocolat Blanc Croquant

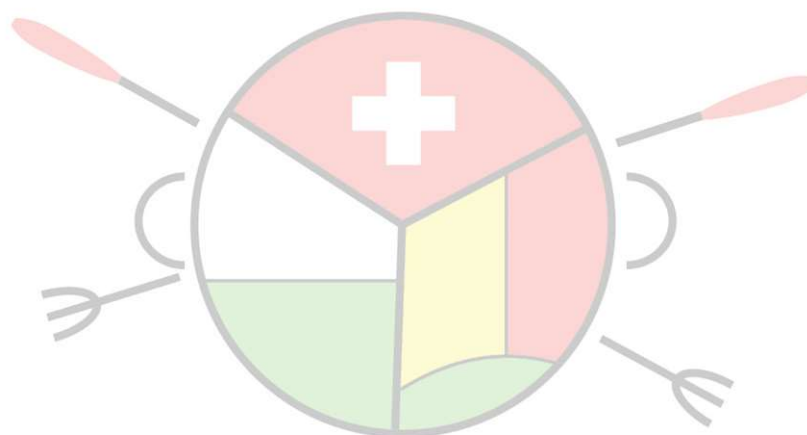
Cornet Chocolat	3 frs
Cornet Vanille	3 frs
Cornet Fraise	3 frs
Scream Almond	2.80 frs
Freeze Lemon	1.60 frs
Sioux	1.20 frs
Piet (Escargot)	3.80 frs
Thesi (Vache)	3.80 frs
Café Glacé	10 frs
Coupe Vigneronne (Sorbet Raisin et Raisin à la Lie)	12 frs
Colonel	12 frs
Valaisanne (Sorbet Abricot et Eau de vie d'Abricot)	12 frs





# Les Boissons

Coca cola	33 cl	4.50 frs
Thé froid	33 cl	4.50 frs
Rivella	33 cl	4.50 frs
Sinalco	33 cl	4.50 frs
Jus de fruit	20 cl	4.50 frs
Henniez bleu ou verte	33 cl	4.50 frs
Jus de pomme, jus de raison	le dl	1 frs
Sirap enfant		1 frs
Café, Thé		3.50 frs
Déca		3.50 frs
Renversé		4 frs
Café de Mamac		8 frs
Thé de Mamac		8 frs
Chocolat chaud		4 frs
Vin Chaud Maison		5 frs

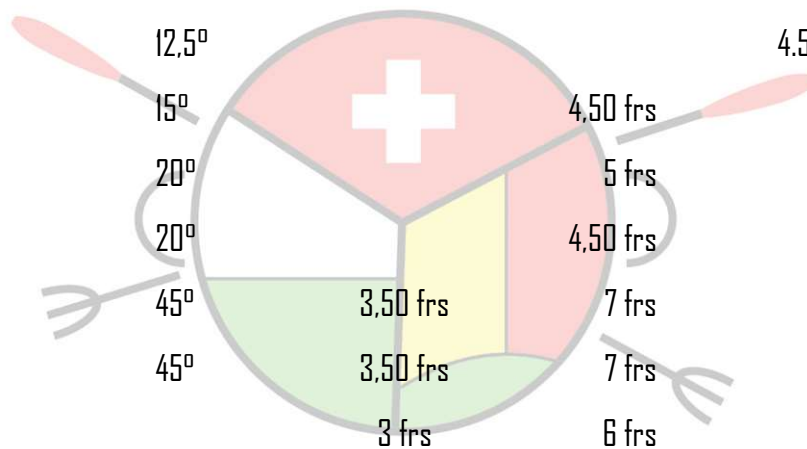


# Les Bières

Valorbière (Pression Blonde 30cl)	4.50 frs
Valorbière (Pression Blonde 50 cl)	7 frs
Sauvageonne (Pression Ambrée 30cl)	4.50 frs
Sauvageonne (Pression Ambrée 50 cl)	7 frs
Mini Pression	2 frs
Tirelune (Blanche)	8 frs
Petitebrume (Brune)	8 frs
Bière sans alcool Feldschlösschen Blonde 33cl	4 frs
Bière sans alcool Feldschlösschen Blanche 33 cl	4 frs

# Apéritifs

	2 cl	4 cl	Verre
Hugo	11°		9 frs
Aperol Spritz	11°		9 frs
Kir	12,5°		4.50 frs
Martini	15°	4,50 frs	
Porto	20°	5 frs	
Suze	20°	4,50 frs	
Pontarlier	45°	3,50 frs	7 frs
Richard	45°	3,50 frs	7 frs
Pacific		3 frs	6 frs



# Vin Blanc

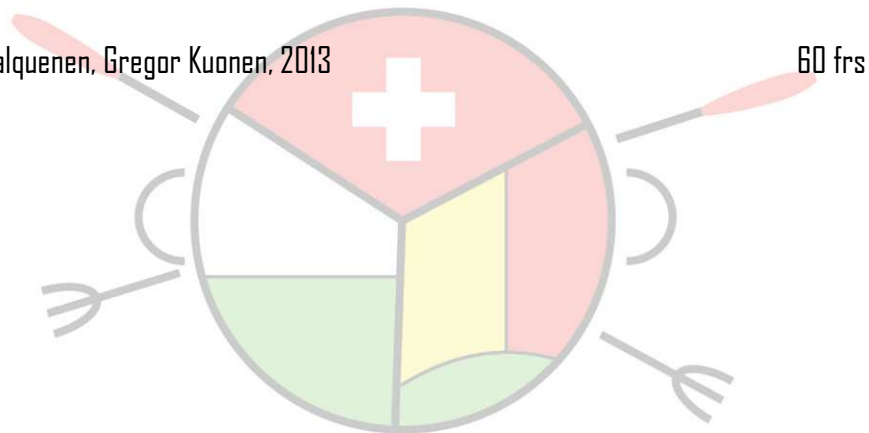
	Le dl	50cl	70cl
<b>Chasselas</b>			
Les Sphérides, Duillier, J. Mugnier, 2018	3.20 frs		24 frs
Domaine de Bellevue, Mt-sur-Rolle, L. et F. Munier, 2018			27 frs
Montardière, Tartegnin, L. et F. Munier, 2018	3.50 frs		
Cave Borloz, Aigle, A. Favre, 2018		22.50 frs	30 frs
<b>Pinot Gris</b>			
Begnins, J-P. Métroz, 2017		22.50 frs	32 frs
<b>Pinot Blanc</b>			
Begnins, J-P. Métroz, 2017		22.50 frs	32 frs
<b>Aligoté</b>			
Saint Livres, H. Bourgeois, 2017			32 frs
<b>Chasselas Violet</b>			
Mont-sur-Rolle, J.-D. Gallay, 2017			32frs

# Vin Rosé

	Le dl	50cl	70cl
<b>Gamay</b>			
Le Poquet, Duillier, J. Mugnier, 2018	3.20 frs		24 frs
<b>Pinot noir</b>			
Begnins, J-P Métroz, 2017	4 frs		28 frs

# Vin Rouge

<b>Gamay</b>	<b>Le dl</b>	<b>50cl</b>	<b>70cl</b>
Alcanée, Duillier, J. Mugnier, 2017	3.20 frs		24frs
<b>Pinot noir</b>			
Coup de Feu, Tartegnin, L. et F. Munier, 2017	4 frs		
Volcanée, Duillier, J. Mugnier 2017			28 frs
<b>Merlot Gamaret</b>			
Binôme, Duillier, J. Mugnier, 2017		23 frs	32 frs
<b>Gamaret Garanoir</b>			
Tartegnin, L. et F. Munier, 2017			32frs
<b>Mara</b>			
Mont-sur-Rolle, L. et F. Munier, 2017			32frs
<b>Assemblage</b>			
Rougenvie, Tartegnin, L. et F. Munier, 2017			32 frs
Vieux Salquenen, Terre Vivante, Salquenen, Gregor Kuonen, 2014			80 frs
<b>Humagne</b>			
Elevé en fût de Chêne, Salquenen, Gregor Kuonen, 2013			60 frs



# Digestifs

		2 cl	4 cl	Verre
Coureur des Bois Crème d'érable	15°		7 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°	7,50 frs		
Pruneau	37,5°	5 frs		
Gentiane	40°	8 frs		
Bourgeon de sapin	40°	6 frs		
Kirsch	40°	5 frs		
Pomme	40°	5 frs		
Eau de vie d'abricot	40°	7,50 frs		
Coing	40°	7,50 frs		
Framboise	40°	7,50 frs		
Cognac	40°	8 frs		
Whisky Jack Daniel's	40°	9 frs		
Whisky Johnnie Walker rouge	40°	9 frs		
Vieille Prune	40°	7 frs		
Rhum				
Sucre	91°			5 frs

