



ENTRÉES ET SALADES / STARTERS

	Petite	Grande
Saucisse sèche "Apéro" <i>Dry sausage for aperitif</i>		14.-
* Viande séchée ou jambon cru <i>Cured (dried) beef or ham</i>	20.-	25.-
* Planchette «La Fromagerie»	20.-	28.-
Salade verte <i>Green salad (végé)</i>	Bol 7.-	Bol 9.-
Salade mêlée <i>Mixed salad (végé)</i>	Bol 9.-	Bol 12.-
* Salade paysanne <i>(salade mêlée, lardons, œuf dur et tomate)</i> <i>Farmer's salad (mixed salad, bacon, boiled egg and tomato)</i>	Bol 13.-	Bol 21.-
	1pc 2pcs 3pcs	4pcs
Malakoff sur salade mêlée	13.- 18.- 22.-	24.-
Malakoff		1pc/5.-
Tomme poêlée sur salade mêlée <i>Grilled soft cheese served on a bed of mixed salad (végé)</i>		21.-
Quiche aux légumes, salade mêlée <i>Vegetable Quiche with Mixed Salad</i>		18.-
Sérac poêlé sur salade mêlée <i>Grilled curd cheese served on a bed of mixed salad (végé)</i>	13.-	21.-

NOS CROUTES / OUR CRUSTY

	1/2 Portion	Portion
Croûte au fromage <i>Crusty grilled bread with melted cheese (végé)</i>	16.-	23.-
* Croûte au fromage et jambon <i>Crusty grilled bread with melted cheese and ham</i>	18.-	25.-
* Croûte au fromage complète <i>Crusty grilled bread with melted cheese, ham and egg</i>	19.-	26.-
Croûte aux Champignons avec crème <i>Crusty grilled bread mushroom, with Cream</i>	28.-	33.-

NOS SPÉCIALITÉS AU FROMAGE / OUR CHEESE SPECIALITIES

(MINIMUM 2 personnes/Prix par personne)	200gr	300gr
• Fondue maison <i>Cheese fondue</i>	25.-	32.-
• Fondue aux échalotes <i>Cheese fondue with shallots</i>	26.-	33.-
• Fondue aux herbes <i>Cheese fondue with fine herbs</i>	26.-	33.-
• Fondue aux tomates et pommes de terre <i>Cheese fondue with tomatoes and potatoes</i>	26.-	34.-
• Fondue aux truffes et pommes de terre <i>Cheese fondue with Truffle and potato</i>	28.-	36.-
Supplément pommes de terre / potatoes		3.-
Raclette à volonté <i>«All you can eat» melted cheese served with potatoes & pickles</i>		40.-P/P
Supplément viande		9.-
Raclette à la portion (sans salade) <i>Single portion of raclette (without salad)</i>		-
		9.-
		-

A midi, raclette sur réservation. Servie de 12.00 hres à 14.00 hres
At lunch time served on booking and from 12.00 am to 2.00 pm

AUTRE SPÉCIALITÉS / OTHER SPECIALITIES

	1/2 Portion	Portion
Tartare de bœuf (180gr viande) <i>Avec ou sans alcool, toast de pain grillé</i> <i>Beef Tartare (180gr) with or without alcohol, toasted Bread</i>		34.-
* Macaroni du chalet <i>Baked macaroni with ham, cheese and cream</i>	18.-	22.-
Macaroni du chalet version Végé (crème, fromage, champignons) <i>Baked macaroni végété with cheese, cream, mushrooms</i>	18.-	22.-
* Rösti saucisse, sauce « Leysin » (saucisse deveaudechezMarc) <i>Grated and grilled potatoes with veal sausage</i>		25.-
* Rösti-burger (burger 200gr de chez Marc)		28.-
* Rösti paysan (lard et œuf) <i>Grated and grilled potatoes with bacon and eggs</i>	19.-	26.-
Rösti nature <i>Grated and grilled potatoes</i>	15.-	20.-
Supplément		
Œuf		3.-
Tomme poêlée		6.-
Fromage/ Légumes/Sérac		4.-
*Lardons/Jambon		5.-
* Papet Vaudois <i>Poireaux à la crème, saucisse aux choux de chez Marc</i> <i>Leeks with cream, sausage with cabbage from Marc</i>		28.-

Tous nos plats sont servi avec une salade verte
(À l'exception des entrées, salade et raclette à la portion)

Pour les allergies connues se référer à notre Personnel



NOS VIANDES / MEAT DISHES

Au feu de bois / Grilled on an open fire

Seulement le soir et le week-end

Toutes nos grillades sont servies avec des rösti ou pommes rissolées, légumes du jour, sauce « Leysin », ou beurre « Maison »
All our grilled meats are served with rösti, vegetables and sauce or butter

Escalope de poulet <i>Chicken breast steak</i>		30.-
Steak de cheval 180 gr <i>Horse steak</i>		31.-
Côte de bœuf ~400gr <i>Prime rib ~400gr</i>		45.-
	150gr	220gr
Entrecôte de bœuf <i>beef entrecôte</i>	34.-	41.-
Entrecôte au beurre maison <i>entrecôte with House Butter</i>		45.-

SUR RÉSERVATION

Rack d'agneau 4 côtes 300 gr. <i>Rack of lamb</i>	42.-
Fondues (minimum 2 pers.)	
Fondue Chinoise, viande de bœuf (250 gr.) cuite dans un bouillon épicé	50.- p.pers
Fondue Bacchus, viande de veau (250 gr.) cuite dans un vin épicé	55.- p.pers
Accompagnée de pdt rissolées et légumes et servi avec 4 sauces maison, salade mêlée	

Provenance des viandes
Veau, porc et charcuterie : Suisse - Allemagne
Bœuf : Suisse - Paraguay
Poulet : Suisse - Slovénie
Agneau : # Nouvelle-Zélande - #Australie
Cheval : Canada - # Argentine
peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux
* **Contient du Porc**
* *Contains pork*

Bac à l'emporter	1.-
Carafe d'eau (si aucune boisson commandée) <i>Tap water (if no other drinks ordered)</i>	3.-
Couverts supplémentaires / plats partagés <i>Supplement for extra cutlery / shared dishes</i>	5.-
Follow us on Facebook	

