



ENTREES ET SALADES / STARTERS

	100gr	150gr
* Viande séchée ou jambon cru Cured (dried) beef or ham	20.-	28.-
* Planchette "La Fromagerie" Viande séchée, jambon cru et Fromages de la région Cured (dried) beef, ham and cheeses made in region	150gr 18.-	220gr 24.-

	1/2 Portion	Portion
Salade verte Green salad (végé)	Bol 7.-	Bol 9.-
Salade mêlée Mixed salad (végé)	Bol 9.-	Bol 12.-
* Salade paysanne (salade mêlée, lardons, œuf dur et tomate) Farmer's salad (mixed salad, bacon, boiled egg and tomato)	15.-	24.-
Sérac poêlé sur salade mêlée	13.-	22.-
Grilled curd cheese served on a bed of mixed salad (végé)		
Tomme poêlée sur salade mêlée		21.-
Grilled soft cheese served on a bed of mixed salad (végé)		

Nos Croustes / Our crusty

Crouste au fromage Crusty grilled bread with melted cheese (végé)	23.-
* Crouste au fromage et jambon Crusty grilled bread with melted cheese and ham	25.-
* Crouste au fromage complète Crusty grilled bread with melted cheese, ham and egg	26.-

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

Carafe d'eau (si aucune boisson commandée) Tap water (if no other drinks ordered)	3.-
Couverts supplémentaires / plats partagés Supplement for extra cutlery / shared dishes	5.-

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

NOS SPÉCIALITÉS AU FROMAGE / OUR CHEESE SPECIALITIES

• MINIMUM 2 personnes.	200gr	300gr
• Fondue maison Cheese fondue	25.-	32.-
• Fondue aux échalotes Cheese fondue with shallots	26.-	33.-
• Fondue aux herbes Cheese fondue with fine herbs	26.-	33.-
• Fondue aux tomates et pommes de terre Cheese fondue with tomatoes and potatoes	26.-	34.-
• Fondue aux champignons Cheese fondue with mushrooms	26.-	34.-
Supplément pommes de terre / potatoes		3.-
Raclette à volonté «All you can eat» melted cheese served with potatoes & pickles		36.-
Raclette à volonté avec *plat de viande «All you can eat» melted cheese served with potatoes & pickles, and cold meat platter		49.-
Raclette à la portion (sans salade) Single portion of raclette (without salad)		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

La traditionnelle soupe du chalet (Maison) Traditional chalet soup, macaroni and vegetables	20.-
Emincé de volaille aux champignons, rösti et légumes du jour Sliced chicken with creamy mushroom sauce, rösti and vegetables	30.-
* Macaroni du chalet Baked macaroni with ham, cheese and cream	22.-
Macaroni du chalet version Végé (crème, fromage) Baked macaroni végé with cheese and cream	22.-
Rösti nature Grated and grilled potatoes	20.-
* Rösti paysan (lard et œuf) Grated and grilled potatoes with bacon and eggs	26.-
Rösti fromage Grated and grilled potatoes with cheese (végé)	24.-
Rösti légumes Grated and grilled potatoes with vegetables (végé)	23.-
* Rösti jambon ou lard Grated and grilled potatoes with ham	24.-
Tomme poêlée ou sérac sur rösti Grated and grilled potatoes with grilled soft cheese (végé)	24.-
* Rösti saucisse (saucisse de veau ("Chez Titi")) Grated and grilled potatoes with veal sausage	25.-
* Papet Vaudois	26.-
Supplément Œuf / egg	3.-

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 un beurre « Maison »
 All our grilled meats are served with rösti, vegetables and sauce or butter

Côte de bœuf ~400gr Prime rib ~400gr	45.-
Steak de cheval 180 gr. Horse steak	31.-
Steak de bœuf 180 gr. Beef steak	33.-
Entrecôte de bœuf 200 gr. Beef entrecôte	40.-
Rack d'agneau 4 côtes 300 gr. Rack of lamb	42.-
Escalope de poulet 170 gr. Chicken breast steak	30.-

SELON DISPONIBILITÉ ET SUR RÉSERVATION

Fondues (minimum 2 pers.)

Fondue Chinoise, viande de bœuf (300 gr.) <i>cuite dans un bouillon épicé</i>	45.- p.pers
Fondue Bacchus, viande de veau (200 gr.) <i>cuite dans un vin épicé</i>	45.- p.pers

Accompagnée de pdt rissolées et légumes et servi avec 4 sauces maison, salade verte

* Contient du Porc
 * Contains pork

Pour les allergies connues se référer à notre Personnel



Follow us on Facebook

