



ENTRÉES ET SALADES / STARTERS

* Viande séchée ou jambon cru <i>Cured (dried) beef or ham</i>	100gr	150gr
	18.-	25.-
* Planchette " La Fromagerie " <i>Viande séchée, jambon cru et Fromages de la région</i> <i>Cured (dried) beef, ham and cheeses made in region</i>	150gr	220gr
	18.-	25.-
Salade verte <i>Green salad (végé)</i>	1/2 Portion	Portion
	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.-
Sérac poêlé sur salade mêlée <i>Grilled curd cheese served on a bed of mixed salad (végé)</i>	13.-	21.-
Tomme poêlée sur salade mêlée <i>Grilled soft cheese served on a bed of mixed salad (végé)</i>		21.-
Salade de chèvre chaud <i>Warm Goat Cheese Salad</i>	3pcs	5pcs
	18.-	24.-
Malakoff sur salade <i>Malakoff on Salad</i>	19.-	25.-
Quiche aux légumes, salade mêlée <i>Vegetable Quiche with Mixed Salad</i>		18.-

NOS CROUTES / OUR CRUSTY

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

Tous nos plats sont servis 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 SPÉCIALITÉS AU FROMAGE / OUR CHEESE SPECIALITIES

• MINIMUM 2 personnes.	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 champignons <i>Cheese fondue with mushrooms</i>	26.-	34.-
Supplément pommes de terre / potatoes		3.-
Raclette à volonté <i>«All you can eat» melted cheese served with potatoes & pickles</i>		36.-
Raclette à volonté avec * plat de viande <i>«All you can eat» melted cheese served with potatoes & pickles, and cold meat platter</i>		49.-
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

La traditionnelle soupe du chalet (Maison) <i>Traditional chalet soup, macaroni and vegetables</i>	20.-
* Macaroni du chalet <i>Baked macaroni with ham, cheese and cream</i>	22.-
Macaroni du chalet version Végé (crème, fromage, champignons) <i>Baked macaroni végé with cheese, cream, mushrooms</i>	22.-
Emincé de volaille aux champignons, rösté et légumes du jour <i>Sliced chicken with creamy mushroom sauce, rösté and vegetables</i>	30.-
Rösté nature <i>Grated and grilled potatoes</i>	20.-
* Rösté paysan (lard et œuf) <i>Grated and grilled potatoes with bacon and eggs</i>	26.-
Tartare de bœuf (200 gr viande) <i>toast de pain grillé et pdt rissolées</i> <i>Beef Tartare (200g) with Toasted Bread and Fried Potatoes</i>	32.-
Tartare de légumes et Mozzarella toast de pain grillé <i>Vegetable Tartare and Mozzarella with Toasted Bread</i>	23.-
Le Rösté-burger 200gr. de chez Marc <i>Grated and grilled potatoes and burger from Marc</i>	32.-
* Rösté saucisse, sauce « Leysin » (saucisse de veau de chez Marc) <i>Grated and grilled potatoes with veal sausage</i>	25.-
* Papet Vaudois <i>Poireaux à la crème, saucisse aux choux de chez Marc</i> <i>Leeks with cream, sausage with cabbage from Marc</i>	26.-

Supplément
Œuf / egg
Tomme poêlée
Fromage/ Légumes/ Sérac
*Lardons/Jambon

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 röstis ou pommes rissolées, légumes du jour, sauce « Leysin », un beurre « Maison », sauce ail
All our grilled meats are served with röstis, vegetables and sauce or butter

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

SUR RÉSERVATION Fondues (minimum 2 pers.)

Fondue Chinoise, viande de bœuf (250 gr.) <i>cuite dans un bouillon épicé</i>	45.- p.pers
Fondue Bacchus, viande de veau (250 gr.) <i>cuite dans un vin épicé</i>	50.-p.pers
Accompagnée de pdt rissolées et légumes et servi avec 4 sauces maison, salade verte	

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

*** Contient du Porc**
** Contains pork*

Bac à l'emporté	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

