

CARTE DES METS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES METS



À L'APÉRO

TOMME VAUDOISE DES BIOUX	11.00
AFFINÉE DANS LES CAVES DE J. DUTTWEILER À THIERRENS	
SALAMI MI-BŒUF, MI-PORC DU MONT-PÊLERIN (ENVIRON 70GR.)	11.00

PLANCHETTES / POUR 2

SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS MONTS	26.-
SÉLECTION DE CHARCUTERIE DE NOTRE BOUCHER	26.-
LA MIXTE	26.-

SALADES & SOUPE

   SALADE VERTE	7.50	
   SALADE COMPOSÉE	9.50	
LÉGUMES PICKLES ET FERMENTÉS, GRAINES CARAMÉLISÉES		
  SALADE GOURMANDE	14.-	26.- (PLAT)
SALADE VERTE, OEUF POCHÉ, LÉGUMES FERMENTÉS, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS, ASPERGES VERTES & GRAINES CARAMÉLISÉES		
 SOUPE REVIGORANTE DU JOUR (COMPOSITION VARIABLE)	9.50	

ENTRÉES

 RAVIOLE AU CHÈVRE FRAIS DE FOREL	22.-
AIL DES OURS FERMENTÉ, ASPERGES VERTES & COPPA DU VALAIS	
  POIREAU VINAIGRETTE LÉGÈREMENT BRÛLÉ	16.-
JAUNE D'OEUF SÉCHÉ, PICKLES DE MOUTARDE, SÉRAC & POIVRE DE TIMUT	

POISSONS

TRUITE DE CHAMBY POCHÉE À LA RHUBARBE	39.-
RIZ CROUSTILLANT, ÉMULSION DE RHUBARBE & CÉLERI BRANCHE GRATINÉ À L'OSEILLE	
  FILET DE BOYA DU LÉMAN RÔTIE AU TUSSILAGE	43.-
POMMES DE TERRE CONFITES, PURÉE DE FÈVES & JARDIN DE LÉGUMES PRINTANIER	

VIANDES

 CARRÉ D'AGNEAU	49.-
TAMAL DE CÔTES DE BETTES ET ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE, POP CORN CROUSTILLANT & CÔTES DE BETTES CRÉMEUSES	
 VOLAILLE DE LA GRUYÈRE AUX MORILLES	43.-
MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE & LÉGUMES PRINTANIER	



= SANS GLUTEN



= SANS LACTOSE



= VÉGÉTARIEN



= VÉGÉTALIEN

LE COIN DES VÉGÉTARIENS

	RISOTTO DU MOMENT AUX LÉGUMES DE LA FERME	28.-
	 CONCENTRÉ DE CHOUX-FLEURS	30.-
	PURÉE DE CHOUX-FLEUR, SPONGE CAKE DE PAIN RASSIS & CRÈME LÉGÈRE D'ORTIES	

LES MENUS SURPRISE

MENU À 6 PLATS	95.-
AVEC 5 VINS (DL) EN ACCORD OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF	130.-
MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)	85.-
AVEC 5 VINS EN ACCORD (DL) OU 4 VINS & 1 DIGESTIF	120.-

LE MENU SURPRISE NE PEUT ÊTRE PROPOSÉ QUE SI TOUTE LA TABLE LE COMMANDE,
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION!
COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 20H00.

SUR DEMANDE, TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES POUR LES ENFANTS ET À MOITIÉ PRIX + 2.-

LES DESSERTS

CHOUX À LA RHUBARBE	13.-
DOUCEUR LACTÉE AU CHOCOLAT & ASPÉRULE ODORANTE	14.-
CAFÉ GOURMAND	12.-
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE)	4.80
CHOCOLAT / FLEUR DE LAIT / RAISIN À LA LIE / VIN CUIT	
SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE)	4.80
ABRICOT DU VALAIS / CITRON DE SICILE / PISTACHE / VANILLE	
CAFÉ GLACÉ	10.-
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	13.-
SORBET ARROSÉS (CITRON & LIMONCELLO / ABRICOT & ABRICOTINE)	13.-

VIANDES & POISSONS D'ORIGINE EXCLUSIVEMENT SUISSE, SAUF LE SALAMI SPIANATA (IT).

LÉGUMES DES FERMES PRAZ BONJOUR (BLONAY) ET PRIMAPRAZ (MONT PÉLERIN).

FROMAGES DE CHEZ J.DUTTWEILER (THIERRENS), L'HOUBLONNIER (JORAT), CAPRILAIT (FOREL)
ET FROMAGERIE PILLER (SEMSALES)

TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT «FAITES MAISON».

SUR DEMANDE NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES