

Nos Mets

Fondues

Dès 1 personne

Moitié-Moitié / Echarlens

200 g 25.00

250 g 27.00

Vacherin / Echarlens

Jeune - douce et crémeuse

200 g 26.00

250 g 28.00

Vacherin / La Roche

Vieux - goût plus marqué

200 g 26.00

250 g 28.00

La fondue vacherin se mange tiède !

Nos fondues, une fois devant vous, doivent être brassées régulièrement & le réglage de la chaleur est sous votre responsabilité.

Nos suppléments

Pomme de terre 3.00

Cornichons & Oignons 3.00

Kirsch (coup du milieu) 6.00

Apéro

Tavillon Apéro 26.00

*Jambon cru - viande séchée
saucisse sèche- produit CH Gruyères*

Saucisse sèche fumée 16.00

A couper soi-même - Produit CH

Spécialités du chalet

Choucroute garnie 30.00

*Jambon - saucisson - vienne
lard & pdt - Produit CH*

Raclette 300 g / Suisse 26.00

*À faire soi-même à table
Pomme de terre - cornichons & oignons*

Croûte au fromage 25.00

jambon - oeuf

Macaroni 20.00

nature ou tomate

Macaroni jambon 24.00

Pour nos demi-portions

Jeunes & moins jeunes !

Demi-macaroni 10.00

nature ou tomate

Demi-macaroni jambon 12.00

ALLERGIES : Sur demande nous vous renseignons volontiers sur les mets qui pourraient provoquer des allergies ou intolérances.

PAIN : Provenance Suisse (Boulangerie Charmey) **VIANDÉ - FROMAGE - OEUF :** Provenance Suisse

PRIX : Tous nos prix sont en francs suisse et incluent la TVA et le service.

Nos Gourmandises

Boules & Sorbets

Boule de Glace 3.50

*Fraise - Vanille -
Mocca & Chocolat*

Boule Sorbet 3.50

Citron & Abricot

Sorbet Colonel 12.00

*Boule Citron arrosé à
la vodka*

Sorbet Abricotine 12.00

*Boule Abricot arrosé
d'abricotine*

Tartelette au Vin cuit 6.00

*Notre vin cuit maison, mijoté au feu de
bois par le patron*

Café - Thé Gourmand 13.00

Cassata nature 6.00

Cassata marasca 8.00

Parfait mocca 7.00

Parfait mocca flambé 10.00

Supplément de 3.00
crème double

Supplément de 3.00
vin cuit

*Notre vin cuit maison, mijoté au feu de
bois par le patron*

**À la buvette, on aime
terminer en douceur...**

Les desserts du chalet

Meringues double 9.00
crème

2 coques

Café glacé 12.00

*2 boules de glace mocca - expresso -
chantilly - copeaux de chocolat*

Nos Boissons

Bouteille 33 cl

Jus de Pomme
Sinalco
Coca-Cola Zéro
Rivella Bleu
Schweppes 4.50

San Bitter Rouge
10cl 4.10

Au verre

Romanette Citron & Grapefruit
Nestea Citron - Rivella Rouge - Coca
Henniez Bleu & Verte - Jus d'Orange

| | | | |
|------|------|------|-------|
| 2 dl | 3 dl | 5 dl | 1.5 L |
| 2.70 | 3.70 | 5.20 | 12.50 |

En litre Henniez Verte 9.00

La petite réserve des enfants :
Sirop Morand - offert par les patrons
Citronelle Framboise & Grenadine

Bières

Appenzeller

Bouteille 33 cl

| | |
|-------------|------|
| Blonde | 4.50 |
| Blanche | 5.00 |
| Ambrée | 5.00 |
| Panaché | 4.50 |
| Sans alcool | 4.50 |

Café - Express - Déca 4.00

Café - Thé Gourmand 13.00

Thé 4.00

Pot de thé 12.00

Choco - Ovo chaud 4.00

Choco-Mallow 5.50

Choco chaud - chantilly & marshmallow

Café

A plus dans la Buvette 7.00

Café - chantilly & liqueur de pomme

Apéritifs

Suze 20% vol. 6.00

Cynar 16.5% vol. 4Cl

Martini 15% vol.

Pastis 45% vol. 6.00
2cl

Apérol Spritz 9.00

Digestifs

Vielle Prune - Vielle Pomme

Génépi - Gentiane

Abricotine - Kirsch 6.00
2cl

Entre 38 & 43 % vol.

Nos Vins

Vin Ouvert - Top Blanc - Rouge & Rosé

| <i>Région Vully</i> | 1 dl | 50 cl |
|--------------------------------|------|-------|
| Chasselas - Rochecombe - Blanc | 4.00 | 20.00 |
| Le Baron - Rouge | 5.00 | 21.00 |
| <i>Terra Veritas - Valais</i> | | |
| Fendant AOC - Blanc | 4.00 | 20.00 |
| Johannisberg AOC - Blanc | 5.00 | 23.00 |
| Dôle Blanche AOC - Blanc | 5.00 | 21.00 |
| Pinot Noir AOC - Rouge | 5.00 | 23.00 |
| Gamay AOC - Rouge | 5.00 | 22.00 |
| Terra Rosa - Rosé | 5.00 | 21.00 |

Vin Bouteille - Blanc - Rouge & Rosé

| <i>Grand Métral - Valais</i> | 50 cl | 75 cl |
|-------------------------------|-------|-------|
| Fendant Pierrafeu AOC - Blanc | - | 32.00 |
| Heida AOC - Blanc | - | 42.00 |
| Humagne Rouge AOC | 27.00 | 42.00 |
| Syrah AOC - Rouge | 27.00 | 42.00 |
| Merlot AOC - Rouge | 27.00 | 42.00 |

La Petite Réserve du Creux

| | |
|--|-------|
| <i>Les Domaines - Valais</i> | 75 cl |
| Petite Arvine AOC Blanc | 60.00 |
| <i>Petite Arvine - élevage 9 mois sur lie en foudre de chêne français</i> | |
| Clos Corbassières AOC Rouge | 75.00 |
| <i>Cornalin - Cabernet Sauvignon - Merlot - Humagne rouge</i> | |
| <i>Syrah - Cabernet Franc - élevage en fût de chêne 18 mois</i> | |
| <i>Les Titans - Valais</i> | |
| Défi Blanc AOC - Blanc | 60.00 |
| <i>Petite Arvine - Pinot Gris - Muscat - élevage en fût de chêne 24 mois</i> | |
| Défi Noir AOC - Rouge | 69.00 |
| <i>Assemblage de cépages rouges - élevage en fût de chêne 24 mois</i> | |
| Cornalin AOC - Rouge | 69.00 |
| <i>Cornalin - élevage en fût de chêne 24 mois</i> | |
| Syrah AOC - Rouge | 69.00 |
| <i>Syrah - élevage en fût de chêne 24 mois</i> | |