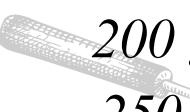


*Bienvenue au Creux du Feu.
On y mange comme chez l'armailli
Ce lieu a eu une belle histoire,
aujourd'hui il continue à vivre autrement.
Sabrina & Benjamin*

Fondues AOP

Dès 1 personne

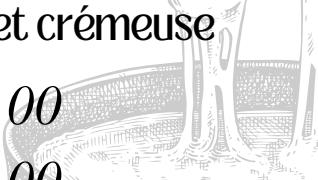
Moitié-Moitié / Echarlens

 200 g 25.00

 250 g 27.00

Vacherin / Echarlens

Jeune 3 mois - douce et crémeuse

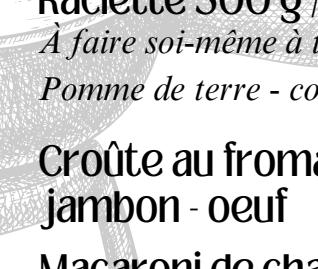
 200 g 26.00

 250 g 28.00

Vacherin / La Roche

Vieux + de 3 mois - 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

Nos Mets

Spécialités du chalet

Tavillon Apéro 26.00

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

Saucisse sèche fumée 16.00

*A couper soi-même - Produit CH
fumée à la borne*

Côtelette de porc 30.00
sur réservation

*Pommes de terre rôties & moutarde -
Produit CH / sur réservation*

Raclette 300 g / Suisse 26.00

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

Croûte au fromage 25.00
jambon - oeuf

Macaroni de chalet 20.00
nature

Macaroni de chalet 24.00
jambon

Pour nos demi-portions

Jeunes & moins jeunes !

Demi-macaroni de chalet 10.00
nature ou sauce tomate

Demi-macaroni de chalet 12.00
jambon

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

PAIN : Provenance Suisse (Boulangerie Charmey) **VIANDE - FROMAGE - OEUFS :** 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
<i>Fraise - Vanille -</i>	
<i>Mocca & Chocolat</i>	
Boule Sorbet	3.50
<i>Citron & Abricot</i>	
Sorbet Colonel	12.00
<i>Boule Citron arrosé à la vodka</i>	
Sorbet Abricotine	12.00
<i>Boule Abricot arrosé d'abricotine</i>	

Supplément de crème double 3.00

Supplément de vin cuit 3.00

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

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

Tartelette au Vin cuit	6.00
<i>Notre vin cuit maison, mijoté au feu de bois par le patron</i>	
Café - Thé Gourmand	13.00
Cassata nature	6.00
Cassata marasca	8.00
Parfait mocca	7.00
Parfait mocca flambé	10.00

Les desserts du chalet

Meringues double crème	9.00
<i>2 coques</i>	
Café glacé	12.00
<i>2 boules de glace mocca - expresso - chantilly - copeaux de chocolat</i>	

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
<i>Café - chantilly & liqueur de pomme</i>	

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

Terra Veritas - Valais

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>	

Les Titans - Valais

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>	