

*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*

Nos Mets

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

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 - 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

*Cornalin - Cabernet Sauvignon - Merlot - Humagne rouge
Syrah - Cabernet Franc - élevage en fût de chêne 18 mois*

<i>Les Titans - Valais</i>	75 cl
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

Assemblage de cépages rouges - élevage en fût de chêne 24 mois

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>	