



ENTRÉES ET SALADES / STARTERS

	Petite	Grande
Saucisse sèche "Apéro" <i>Dry sausage for aperitif"</i>		12.-
*Viande séchée ou jambon cru <i>Cured (dried) beef or ham</i>	20.-	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>	20.-	25.-
Salade verte <i>Green salad (végi)</i>	Bol 7.-	Bol 9.-
Salade mêlée <i>Mixed salad (végi)</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 (végi)</i>	13.-	21.-
Tomme poêlée sur salade mêlée <i>Grilled soft cheese served on a bed of mixed salad (végi)</i>		21.-
Quiche aux légumes, salade mêlée <i>Vegetable Quiche with Mixed Salad</i>		18.-

NOS CROUTES / OUR CRUSTY

	1/2 Portion	Portion
Croûte au fromage <i>Crusty grilled bread with melted cheese (végi)</i>	16.-	23.-
* Croûte au fromage et jambon <i>Crusty grilled bread with melted cheese and ham</i>	18.-	25.-
* Croûte au fromage complète <i>Crusty grilled bread with melted cheese, ham and egg</i>	19.-	26.-

Tous nos plats sont servi 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/Prix par personne)	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.-
● Fondue aux truffes et pommes de terre <i>Cheese fondue with Truffle and potato</i>	28.-	36.-
Supplément pommes de terre / potatoes		3.-
Raclette à volonté <i>«All you can eat» melted cheese served with potatoes & pickles</i>		36.-P/P
Raclette à volonté avec *plat de viande <i>«All you can eat» melted cheese served with potatoes & pickles, and cold meat platter</i>		49.-P/P
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

	1/2 Portion	Portion
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>	15.-	22.-
Macaroni du chalet version Végé (crème, fromage, champignons) <i>Baked macaroni végi with cheese, cream, mushrooms</i>	15.-	22.-
Emincé de volaille aux champignons, rösti et légumes du jour <i>Sliced chicken with creamy mushroom sauce, rösti and vegetables</i>	23.-	30.-
Rösti nature <i>Grated and grilled potatoes</i>	11.-	18.-
Supplément Œuf / egg		3.-
Tomme poêlée		6.-
Fromage/ Légumes/ Sérac		4.-
*Lardons/Jambon		5.-
* Rösti paysan (lard et œuf) <i>Grated and grilled potatoes with bacon and eggs</i>	19.-	26.-
* Rösti saucisse, sauce « Leysin » (saucisse de veau de chez Marc) <i>Grated and grilled potatoes with veal sausage</i>		25.-



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

Escalope de poulet 170 gr <i>Chicken breast steak</i>		30.-
Steak de cheval 180 gr <i>Horse steak</i>		31.-
Rack d'agneau 4 côtes 300 gr. <i>Rack of lamb</i>		42.-
Côte de bœuf -400gr <i>Prime rib -400gr</i>		45.-
Entrecôte de bœuf <i>beef entrecôte</i>	150gr	220gr
	34.-	41.-

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

