



# L'INCONTOURNABLE MENU POULET À LA BROCHE

## ENTRÉE

Salade mêlée

Petits légumes et vinaigrette maison

Chou-fleur à la broche

Houmous à la cacahuète et mousseline de pomme de terre

## PLAT

½ poulet rôti du pays, rösti & poireau fumé



## DESSERTS

Tiramisu / Crème brûlée / Mousse au chocolat






39.-








## NOS SPÉCIALITÉS

Rösti du village 	22.-
Tomme de Rougemont, lardons fumés et œufs	
Fondue authentique 	26.-
Servie avec des patates et du pain	
<i>Supplément truffe noire</i>	10.-
Burger malakoff   150 g	25.-
Beignet savoureux au vacherin, roquette, sauce relish	

## ENTRÉES

Planchette du Pays d'Enhaut	PETITE	GRANDE
Charcuterie et fromages de la région, délicieuse focaccia maison grillée	15.-	25.-
Malakoff au Vacherin 	14.-	
Délicieux beignet au fromage local accompagné d'oignons marinés à la sauce aigre-douce		
Salade mêlée   	9.-	
Petits légumes et vinaigrette maison		
Velouté de chou-fleur 	12.-	
Croûtons de pain maison et son huile aux herbes		
L'incroûtable pâté en croûte maison	18.-	
Recette spéciale avec de la volaille, du canard et du cochon, copeaux de légumes et émulsion de persillade		

## PLATS

Joue de porc braisée au pinot noir vaudois 	32.-
Rémoulade de légumes au romarin, polenta molle à l'Etivaz	
Gnocchis au potimarron 	25.-
Sauge, délice de Rougemont et noisettes du Piémont	
Risotto aux agrumes et filets de perches 	30.-
La fameuse Parisienne de bœuf grillé 	42.-
Beurre persillé, tarte de patates aux herbes et légumes de saison	
Demi-poulet rôti 	25.-
Tendre et juteux mariné dans sa délicieuse sauce, rösti et légumes	

## DESSERTS

L'incroyable crème brûlée au Bitter des Diablerets et fruits rouges	9.-
L'authentique tiramisu et ses biscuits cappuccino	9.-
La belle mousse au chocolat	9.-
Glaces & sorbets*	8.-
Coupe de 4 boules à votre choix (demandez les saveurs à notre belle équipe !)	

\*L'astérisque signifie que l'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison

## MENU ENFANT

Petite salade verte / Petite focaccia aux fromages du pays

Petit poulet rôti et rôsti

Petit steak haché et légumes poêlés

Petits filets de perche et frites

Petites glaces\*

Petite mousse au chocolat

Votre enfant paie son âge et choisi ce qu'elle/il veut.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

#### CHEZ NOUS, L'EAU EST GRATUITE

Eau plate ou gazeuse, nous vous l'offrons

#### LE BEL ÂGE DES ENFANTS

Tu paies ton âge

#### PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Nous soutenons les producteurs et artisans du Pays d'Enhaut.

Bœuf, porc & poulet : Boucherie Buure Metzg AG, André Reichenbach à Rougemont

Fromages : Fromagerie Fleurette, Arnaud Guichard Sàrl à Rougemont

Perche : Atlantique

#### LABEL FAIT MAISON

Le Label Fait Maison distingue, sur une base volontaire, les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits précuisinés.

\*L'astérisque signifie que l'ingrédient ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison



**VINS AU VERRE**

	1DL	2DL	3DL	5DL		1DL	2DL	3DL	5DL
Petit Versailles	4.-	8.-	12.-	20.-	Le Morget	4.-	8.-	12.-	20.-
Les Frères Dubois, Pinot Noir					Henri Cruchon, La Côte				

**BOISSONS SANS ALCOOL**

	2DL	3DL	5DL	7,5DL
Soft au verre	3.-	3.50	5.-	
Jus de fruits	4.-			
Coca-Cola		4.-		
Henniez légère / naturelle	3.-	4.-	5.-	

**BIÈRES**

	3DL	5DL	33CL
Pression Blonde	4.50	7.-	
Bière artisanale locale			9.-
Feldschlösschen sans alcool			4.-

**VINS ROUGES SUISSES**

	35CL	50CL	75CL	50CL	75CL
Réserve Des Heraults	37.-		66.-		79.-
Les Frères Dubois, Pinot Noir					
Le Petit Versailles			74.-		
Les Frères Dubois, Gamay					
Lune Noire		43.-	57.-		
Les Frères Dubois, Gamaret, Garanoir					
Merlot, Cabernet Franc					
Réserve du Chasseur			58.-		
Albert Biollaz, Cornalin					

**VINS ROUGES ITALIENS**

	35CL	75CL		75CL	
Riva Rocca Barolo DOCG		159.-	Madia Montepulciano D'abruzzo DOC	32.-	
Claudio Alario, Nebbiolo			Torre Zambra		
Dogajolo Rosso Tosacana IGT		38.-	Passo Del Cardinale Primitivo Di Manduria DOC	42.-	
Carpinero			Cantine Paolo Léo		
Moreccio Bolgheri DOC		31.-	52.-	Sedara Sicilia DOC	36.-
Casa Di Terra			Donnafugata		
Amarone Della Valpolicella Classico DOCG		86.-			
Farina					

**VINS ROUGES FRANÇAIS**

		75CL		75CL
Château Saint-Dominique	63.-		Châteauneuf du Pape AOC	91.-
Baron Edmond de Rothschild			Vignobles Quiet	
Puisseguin Saint-Emilion AOC			Domaine du Vieux Lazaret	
Clémentin de Pape Clément		113.-		
Léognan Bernard Magrez			Le Bossu	76.-
Grand Cru classé de Graves Pessac			Vignobles Quiet	
			Gigondas AOC Château du Trignon	

**VINS BLANCS SUISSES**

	35CL	75CL		75CL
Braise d'Enfer	31.-	56.-	Viognier La Côte AOC	62.-
Les Frères Dubois, Chasselas			Henri Cruchon, Viognier	
Dézaley-Marsens	39.-	76.-	Lune Blanche	57.-
Les Frères Dubois, Chasselas			Les Frères Dubois	
			Riesling - Sylvaner, Gewürztraminer	
La Réserve du Chasseur AOC Valais		54.-	Chardonnay	
Albert Biollaz, Petite Arvine				