




ENTRÉES À PARTAGER

	PETITE	GRANDE
La planchette Charcuterie et fromages du Pays-d'Enhaut	12.-	22.-
Les Malakoffs au Vacherin Beignet au vacherin, oignons marinés à la sauce aigre-douce		14.-
Le saumon Gravlax de saumon, blinis, crème citronnée		16.-
L'os à moelle Juste gratiné au beurre et thym		14.-
Le chèvre chaud Toasté au miel, salade & noix		14.-
Le tartare de bœuf Haché au couteau, parfaitement assaisonné		16.-

PLATS (1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX)

Le porc Joue de porc braisée au vin rouge vaudois		25.-
L'agneau Carré d'agneau rôti au beurre et thym		39.-
La pièce de bœuf Pavé de Rumsteak, jus de viande		39.-
La palette de bœuf Palette de bœuf mijoté à la moutarde et vin rouge		29.-
Le poulet rôti ½ Poulet rôti, röstis		25.-
Omble chevalier Rôti au beurre		32.-
*Le risotto  Fôrestier aux chanterelles		24.-
*La fondue authentique Pommes de terre & pain		26.-

*Ces deux plats ne comprennent pas d'accompagnement de la liste

Accompagnements à choix:

- Purée de pommes de terre
- Frites maison
- Légumes de saison sautés
- Polenta crémeuse
- Salade mêlée

Accompagnements supplémentaires 6.-

DESSERTS

La crème brûlée	8.-
Le crumble Aux poires, chocolat noir 70%, glace vanille	8.-
Les profiteroles Profiteroles à la vanille & sauce caramel au beurre salé	9.-

MENU ENFANT

Mini steak haché

Poulet rôti

Accompagnements à choix :

- Frites maison
- Légumes de saison poêlés
- Purée de pommes de terre
- Salade mêlée

Accompagnements supplémentaires

6.-

Votre enfant paie son âge et choisi ce qu'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 & agneau : Boucherie Buure Metzg AG, André Reichenbach à Rougemont

Fromages : Fromagerie Fleurette, Arnaud Guichard Sàrl à Rougemont

Omble chevalier : Islande

Saumon : 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.

