



## LOCAVORE & FAIT MAISON

LOCAVORE & HOMEMADE



**TOUS LES JOURS  
UN NOUVEAU PLAT EN SUGGESTION  
ET DES SURPRISES LE WEEK-END**

**EVERY DAY A NEW DISH AS A SUGGESTION  
AND SURPRISES ON THE WEEK-END**

---

## À PARTAGER SHARING PLATTER

<b>Malakoffs (3 pcs)</b> Traditional fried Cheese Balls Trio d'Etivaz, de Pra, de fromage des Forts avec leur salade Cheese trio of Etivaz, Pra, and Forts with salad	15.-
<b>Assiette de charcuterie du Pays d'Enhaut</b> Pays d'Enhaut cold cuts plate	18.-
<b>Planchette du Pays d'Enhaut mixte de fromages et charcuteries</b> Pays d'Enhaut platter with mixed cheeses and cold cuts	18.-

---

## ENTRÉES STARTERS

<b>Velouté de saison</b> Seasonal Creamy Soup Etivaz, crème double, croûtons pour plus de gourmandise Etivaz, double cream, croutons for an extra touch of delicacy	12.-
<b>Cœuf poché</b> Poached Egg Crème de champignons, viande séchée, Gruyère Mushroom cream, air-dried meat, Gruyère cheese	12.-
<b>Pommes de terre en texture</b> Potato in Texture Saucisson vaudois, Etivaz et nos chips rustiques maison Traditional Vaud sausage, Etivaz, and our homemade rustic chips	12.-

---

## PLATS MAIN COURSES

<b>Fondue authentique Rodzemounaise</b> Authentic Rougemont Fondue Pain, pommes de terre, trio d'Etivaz, de Pra, de Fromage des Forts, pointe de kirsch Bread, potatoes, cheese trio of Etivaz, Pra & Forts, a dash of kirsch	28.-
<b>Onglet de bœuf en tagliata</b> Beef Flank Tagliata Crèmeux de persil tubéreux, panais rôti et son jus de bœuf Tuberous parsley cream, roasted parsnips, and its beef jus	32.-
<b>Truite saumonée</b> Salmon Trout Betteraves chaudes, oignon fondant, rampon et huile balsamique Warm beets, melting onions, lamb's lettuce, and balsamic oil	30.-
<b>Côte de porc épaisse</b> Thick Pork Chop Ecrasé de pommes de terre aux herbes et jus de viande Mashed potatoes with herbs and meat jus	30.-
<b>Suprême de volaille</b> Supreme Chicken Polenta crémeuse au K-Ré, herbes fraîches, champignons en vinaigrette K-Ré cheese creamy polenta, fresh herbs, vinaigrette mushrooms	30.-
<b>Palette Végétarienne</b> Vegetarian Palette Légumes de nos régions Regional vegetables	16.-

---

## DESSERTS

<b>Sélection de fromages locaux</b> Selection of local cheeses	11.-
<b>Coulant au chocolat, glace yogourt, chantilly maison</b> Molten chocolate cake, yogurt ice cream, homemade whipped cream	11.-
<b>Crumble pomme-poire, crème double vanillée</b> Apple & pear crumble, vanilla double cream	11.-
<b>Profiteroles</b>	13.-

## LES FORMULES OUR MEAL DEALS

<b>Entrée + plat</b> Starter + main dish	39.-
<b>Plat + dessert</b> Main dish + dessert	39.-
<b>Entrée + Plat + dessert</b> Starter + main dish + dessert	45.-
<b>Plat du jour en semaine</b> Dish of the day during the week	19.-

## BOISSONS SANS ALCOOL SOFT

Granini Ananas ou Tomate	20 CL	6.-
Opaline Abricots ou Pomme	25 CL	6.-
Coca-Cola, Fuse Tea Citron ou Pêche	33 CL	3.50
Vivi Cola Classique ou Zéro		
Rivella Rouge ou Bleue, Elmer Citron	0.5 L	5.-

## BIÈRES BEER

	2DL	3DL	5DL
Pression Blonde	3.50	4.50	7.-
Pression Blanche	4.-	5.-	7.50
Bière artisanale locale			
Feldschlösschen sans alcool			4.-

## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café, Espresso, Ristretto	4.-
Renversé, Cappuccino	6.-
Chocolat chaud, Thé, Infusion	4.-
Café frappé / glacé, vanille ou caramel	8.-

## COCKTAILS

Hugo	12.-
Aperol Spritz	12.-
Gin cassis (gin, citron vert, cassis,	
Schweppes Tonic)	14.-

## MENU ENFANT KID'S CORNER

Poisson ou viande du jour Fish or meat of the day

Accompagnements à choix Choice of sides :

- Légumes de saison poêlés Sautéed seasonal vegetables
- Pommes de terre sautées Sautéed potatoes
- Salade verte Green salad

**Votre enfant paie son âge jusqu'à 12 ans** Your child pays his age up to 12 years old

## LE SAVIEZ-VOUS ? DID YOU KNOW

### CHEZ NOUS, L'EAU EST GRATUITE AT OUR PLACE, WATER IS FREE

Eau plate ou gazeuse, nous vous l'offrons\* Still or sparkling, we offer it to you\*

\*Un supplément de 3 CHF et facturé si aucune autre boisson n'est consommée

\*A surcharge of 3 CHF is billed if no other drink is consumed

## PROVENANCE DE NOS PRODUITS ORIGIN OF OUR PRODUCTS

Nous soutenons les producteurs et artisans du Pays-d'Enhaut We support local producers and artisans

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

Beef, pork & chicken: Buure Metzger AG Butchery, André Reichenbach in Rougemont

Fromages : Fromagerie Fleurette, Arnaud Guichard Sàrl à Rougemont

Cheeses: Fromagerie Fleurette, Arnaud Guichard Sàrl in Rougemont

Truite de nos rivières et saumon d'Atlantique

Trout from our rivers and Atlantic salmon

## LABEL FAIT MAISON HOMEMADE LABEL

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 pré-cuisinés.

The Homemade Label distinguishes, on a voluntary basis, restaurants whose dishes are prepared entirely or mostly in their own kitchens, without using precooked meals and products.