

# Menus



## Menu de dégustation

Soupe de chalet

+++

Macaroni à la crème

+++

Glace vanille et meringue arrosées de  
vin cuit chaud et crème double

+++

Fr. 35.50



## Menu Tsalé

Viande séchée

+++

Fondue moitié-moitié ou fondue  
vacherin

+++

Meringue crème double

+++

CHF 37.50



## Menu Saletta

Jambon de la borne

+++

Macaroni à la crème

+++

Meringue crème double

+++

CHF 37.00

## Uniquement dimanche midi

Entrée

+++



Jambon de la borne, saucisson

Gratin dauphinois

Légumes

+++

Dessert maison

+++

Sans dessert Fr. 28.00

Avec dessert Fr. 34.00

## Caquelon de viande de nos Monts

Petite salade mêlée

+++

Viande de bœuf et ses sauces

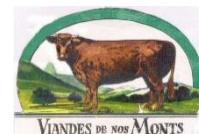
+++

Riz aux petits légumes

Dès 2 pers. à volonté

Fr. 42.00 par personne

**Uniquement sur commande (24 heures à  
l'avance)**



Nos viandes de porc et de bœuf sont de provenance suisse



Produits du Terroir du Pays de Fribourg



Convient aux végétariens











Vegan

Service et TVA compris

# Restauration froide

1 portion

 Salade verte		6.50
 Petite salade panachée		6.00
 Salade mêlée (5 sortes)		15.00
 Petite salade mêlée (5 sortes)		12.00
Viande séchée	100 g	23.00
 Jambon de la borne froid	180 g	23.00
Planchette de l'armailli (jambon de la borne, saucisson sec, saucisson cuit, viande séchée, jambon cru, Gruyère, vacherin, girolles)		23.50
Tartare de bœuf, salade panachée et toasts	200 g	31.00
Jambon cru	150 g	22.50
 Rebibes	100 g	10.50
 Portion de fromages (3 sortes)	150 g	10.00
Sandwich sur assiette jambon ou saucisson ou fromage		8.00
 Sandwich au jambon de la borne		9.00

Nos viandes de porc et de bœuf sont de provenance suisse



Produits du Terroir du Pays de Fribourg

Service et TVA compris









Convient aux végétariens




Vegan


## Mets de nos alpages

	<u>1 portion</u>		<u>1/2 portion</u>
 <b>Fondue moitié-moitié ou vacherin (pain + pdt)</b> <i>Minimum 1 portion 250g</i>	250g net	26.00	18.00
 <b>Macaroni à la crème</b> (cornettes, crème double, gruyère, lard, oignons)		23.00	16.00
 <b>Soupe de chalet</b> (5 légumes, cornettes, lait, crème double, gruyère)	6dl	19.50	4.5dl 15.00
Les croûtes au fromage et vacherin peuvent être élaborées avec du vin blanc sur demande			
 <b>Croûte au fromage</b>	180g	19.50	
 <b>Croûte au vacherin fribourgeois</b>	180g	19.50	
<b>Croûte au fromage et jambon</b>	180g	21.50	
 <b>Croûte au vacherin et jambon</b>	180g	21.50	
 <b>Croûte 'Tsalè'</b> (pommes de terre + vacherin fribourgeois)	180g	19.50	
 <b>Croûte 'Tsalè' avec jambon</b>	180g	21.50	
Sur toutes les croûtes + 1 œuf Fr. 2.00      + 2 œufs Fr. 3.00			
 <b>Croûte aux champignons avec toasts</b>		22.00	
<b>Assiette enfant</b> (cornettes au beurre, jambon, Gruyère râpé, Ketchup)		8.00	

Nos viandes de porc et de bœuf sont de provenance suisse





 Produits du Terroir du Pays de Fribourg

Service et TVA compris


 Convient aux végétariens


 Vegan

## Vins blancs

		<u>bottle</u>	<u>1/2 bottle</u>	<u>50 cl</u>
	Chasselas du Vully A.O.C. Château de Praz, Praz	70 cl	48.00	
	Féchy 'Réserve de Raoul' A.O.C. Kursner Frères, Féchy	70 cl	39.00	
	St-Saphorin 'Faverges' Lavaux A.O.C., certifié BIOSUISSE  , Etat de Fribourg	70 cl	45.50	32.00
	Chardonne 'Soleil Levant' Lavaux A.O.C., Raymond Chappuis, Chexbres	70 cl	42.00	
	St-Saphorin 'Les Manchettes' Lavaux A.O.C., Basile et Pierre Monachon, Rivaz	70 cl	47.00	33.50
	Villette, les Chenalettes, Lavaux A.O.C., Bernard Gorjat, Aran	70 cl	40.50	
	St-Saphorin 'Les Saragines', François Imhof, Rivaz	70 cl	39.00	
	Yvorne 'Près-Roc' A.O.C. Obrist SA, Vevey	75 cl	45.00	24.00
	Fendant 'Perle du Valais' A.O.C. Domaine du Mont d'Or, Sion	75 cl	41.50	21.50
	Petite Arvine A.O.C. Robert Gillard SA, Sion	75 cl	54.00	38.50
	Ô Lac, Chasselas VDP Suisse demi-sec Arc-en-vins, Chexbres	75 cl	40.00	

### Pots de blanc

Johannisberg 'Les Maraudeurs' A.O.C. Maurice Gay, Chamoson				22.50
---	--	--	--	-------

### Champagnes

Duval Leroy brut	70 cl		80.00	
Duval Leroy Rosé	70 cl		85.00	
Duval-Leroy brut (demie)	35 cl		45.00	
Chassel'Ice, vin mousseux de pays gazéifié, Cave des Rois, Villeneuve	75 cl	35.00	1 dl	5.00



Produits du Terroir du Pays de Fribourg

Service et TVA compris





Convient aux végétariens



Vegan

## Vins rouges

		<u>btlle</u>	<u>1/2 btlle</u>	<u>50 cl</u>
 Pinot Noir du Vully A.O.C. La Tour Blanche, Motier FR	70 cl	43.00		
 St-Saphorin 'Faverges' Lavaux A.O.C. Etat de Fribourg	70 cl	46.00		
Elegance, assemblage Pinot Noir, Gamay, Diolinoir, Gamaret et Merlot, Arc-en-vins, Puidoux	70 cl	45.00		
Gamaret d'Ollon A.O.C. Bernard Cavé, Ollon	75 cl	56.00		
Pinot Noir 'La Guérite' A.O.C. Maurice Gay, Chamoson	75 cl	42.00		29.00
'La Perle Noire' A.O.C. Assemblage Pinot noir, Gamay, Diolinoir & Ancellotta Domaine du Mont d'Or, Sion	75 cl	47.00	27.00	
Pinot Noir 'Flamine' A.O.C. Les Fils Maye SA, Riddes	75 cl	42.00	23.00	32.00
Humagne 'La Chassenarde' A.O.C. Les Fils Maye SA, Riddes	75 cl	52.00		41.50
'Antarès' A.O.C. Assemblage Pinot Noir, Sirah, Diolinoir Robert Gillard SA, Sion	75 cl	59.00		

### Pots de rouge

Dôle 'Pot des Braves' A.O.C. Maurice Gay, Chamoson				22.50
---	--	--	--	-------



Produits du Terroir du Pays de Fribourg




Convient aux végétariens




Vegan

Service et TVA compris

## Vins blancs ouverts

	<u>1 dl</u>	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
 <b>Vully A.O.C.,</b> Château de Praz, Praz FR	4.20	8.40	12.60	21.00
<b>Féchy A.O.C.,</b> Kursner Frères, Féchy	4.20	8.40	12.60	21.00
<b>Chardonne Lavaux A.O.C.,</b> Arc-en-Vins ou Jérôme Neyroud, Chardonne	4.10	8.20	12.30	20.50
<b>St Saphorin A.O.C. Lavaux,</b> Cave des Rois, Villeneuve	4.20	8.40	12.60	21.00
<b>Yvorne A.O.C.,</b> Obrist SA, Vevey	4.40	8.80	13.20	22.00
<b>Johannisberg A.O.C.,</b> Les Fils Maye SA, Riddes	4.10	8.20	12.30	20.50
<b>Blanc cassis (Vully)</b>	4.90	9.80	14.70	24.50
<b>Blanc limé</b> (1dl vin blanc + 1 dl limonade)	5.00	10.00	15.00	25.00

## Vins rouges ouverts

	<u>1 dl</u>	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
 <b>Vully A.O.C.,</b> assemblage qualité bouteille La Tour Blanche, Motier	5.50	11.00	16.50	27.50
<b>Goron A.O.C.,</b> Les Fils Maye, Riddes	3.80	7.60	11.40	19.00
<b>Pinot Noir A.O.C.,</b> Bernard Cavé, Ollon ou Robert Gillard SA, Sion	4.30	8.60	12.90	21.50
<b>Syrah Plaisir A.O.C.,</b> Renaissance SA, Charrat	5.30	10.60	15.90	26.50

## Vins rosés ouverts

	<u>1 dl</u>	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
<b>Rosé A.O.C.,</b> François Imhof, Rivaz	3.90	7.80	11.70	19.50
<b>Dôle Blanche A.O.C.,</b> Les Fils Maye, Riddes	4.00	8.00	12.00	20.00



Produits du Terroir du Pays de Fribourg



Convient aux végétariens



Vegan

Service et TVA compris

## Minérales au verre

	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>	<u>1 l</u>	<u>1,5 l</u>
Henniez bleue, verte ou rouge	3.20	3.70	5.30	9.50	
Romanette citron, grapefruit, thé froid, Coca Cola, diabolo menthe	3.70	4.10	5.60		13.00
Jus d'oranges	4.50	5.20		13.00	
Lait	3.00	3.30			

## Minérales en bouteilles

Henniez bleue, verte ou rouge	33 cl	4.60
Henniez bleue ou verte	50 cl	6.00
Coca Cola, zéro, Rivella rouge ou bleu, Sinalco, jus de pommes, San Pellegrino bitter, Schweppes		4.90
JUS tomates, abricot, pêche, ananas		4.90

## Caféterie

Café, expresso, ristretto	4.00
Thé noir ou citron	3.80
Thés spéciaux Nunshen 5dl	6.10
Infusions : verveine, tilleul, camomille, cynorrhodon, menthe & thé vert	3.80
Renversé	4.70
Café giclé (pomme)	5.50
Café giclé spécial (autres alcools)	6.50
Café viennois	5.30
Latte machiato	5.30
Expresso machiato	4.30
Cappuccino	4.70
Café Baileys	7.50
Chocolat, Ovomaltine	4.50
Chocolat viennois	5.50
Thé rhum	8.00
Vin chaud (2 dl vin rouge)	7.00
Lait chaud 2 dl	3.00

La carafe d'eau sans autre boisson (hors café et thé) sera facturée Fr. 3.00



Produits du Terroir du Pays de Fribourg



Convient aux végétariens




Vegan

Service et TVA compris


## Apéritifs

Campari 23°	4 cl	5.20
Campari orange	4 cl	7.20
Cynar 16.5°	4 cl	5.20
Martini blanc ou rouge 15°	4 cl	5.20
Pastis 45°	2 cl	4.20
Absynthe Larusée 53°	2 cl	5.90
Suze 20° + Coca Fr. 1.-	4 cl	5.20
Porto 19,5°	4 cl	5.20
Spritz Tsal'Ice, Chassel'Ice et Abbacella (produits suisses)		9.50

## Eaux de vie

Abricotine 43°	2 cl	6.70
Calvados 40°	2 cl	8.30
Cognac 45°	2 cl	9.30
Coing 43°	2 cl	6.70
Framboise 43°	2 cl	6.50
Gentiane 40°	2 cl	6.70
Grappa 43°	2 cl	8.00
Kirsch 40°	2 cl	4.90
Poire 40°	2 cl	6.70
 Poire à Botzi 43°	2 cl	6.70
Pomme 40°	2 cl	4.20
Pruneau 40°	2 cl	4.40
Vieille prune 41°	2 cl	7.90

## Liqueurs

Amaretto 17°	4 cl	7.30
Baileys 17°	4 cl	7.30
Cointreau 40°	4 cl	8.00
 Grande Gruyère 45°	4 cl	8.00
Grand Marnier 40°	4 cl	8.00
Liqueur de pomme 21°	4 cl	5.80
Limoncello 32°	4 cl	6.50
Sortilège (Whisky au sirop d'érable)	4 cl	7.00

La carafe d'eau sans autre boisson (hors café et thé) sera facturée Fr. 3.00



Produits du Terroir du Pays de Fribourg

Service et TVA compris



Convient aux végétariens



Vegan



## Long drinks

	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Gin 40°	6.80	9.80
Gin Tonic		12.30
Rhum 37.5°	6.80	9.80
Rhum Coca		10.80
Vodka 40°	6.80	9.80
Vodka orange		11.30
Whisky 43°	6.80	9.80
Whisky coca	7.80	10.80

## Bières

	<u>2,5 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Swaf Dr. Gab's blonde pression	4.10		6.60
Swaf Dr. Gab's panachée ou grenadine ou Monaco	4.20		6.70
Houleuse blanche Dr. Gab's pression	4.60		7.10
Dr Gab's spécialités en bouteille 33cl		7.30	
Dr. Gab's PLACEBO sans alcool 33cl		5.60	
Dr. Gab's PLACEBO sans alcool panachée ou grenadine		5.80	

## Cidre

	<u>33 cl</u>
Crafty, à base de pur jus de pommes romandes	7.10

La carafe d'eau sans autre boisson (hors café et thé) sera facturée Fr. 3.00



Produits du Terroir du Pays de Fribourg



Convient aux végétariens



Vegan

Service et TVA compris