



## ENTRÉES ET SALADES / STARTERS

	Petite	Grande
<b>Saucisse sèche "Apéro"</b> <i>Dry sausage for aperitif</i>		12.-
<b>*Viande séchée ou jambon cru</b> <i>Cured (dried) beef or ham</i>	20.-	25.-
<b>*Planchette "La Fromagerie"</b> <i>Viande séchée, jambon cru et Fromages de la région</i> <i>Cured (dried) beef, ham and cheeses made in region</i>	20.-	25.-
<b>Salade verte</b> <i>Green salad (végé)</i>	Bol 7.-	Bol 9.-
<b>Salade mêlée</b> <i>Mixed salad (végé)</i>	Bol 9.-	Bol 12.-
<b>*Salade paysanne</b> <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.-
<b>Sérac poêlé sur salade mêlée</b> <i>Grilled curd cheese served on a bed of mixed salad (végé)</i>	13.-	21.-
<b>Tomme poêlée sur salade mêlée</b> <i>Grilled soft cheese served on a bed of mixed salad (végé)</i>		21.-
<b>Quiche aux légumes, salade mêlée</b> <i>Vegetable Quiche with Mixed Salad</i>		18.-

## NOS CROUTES / OUR CRUSTY

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

Tous nos plats sont servis 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

	200gr	300gr
<b>● (MINIMUM 2 personnes/Prix par personne)</b>		
<b>● Fondue maison</b> <i>Cheese fondue</i>	25.-	32.-
<b>● Fondue aux échalotes</b> <i>Cheese fondue with shallots</i>	26.-	33.-
<b>● Fondue aux herbes</b> <i>Cheese fondue with fine herbs</i>	26.-	33.-
<b>● Fondue aux tomates et pommes de terre</b> <i>Cheese fondue with tomatoes and potatoes</i>	26.-	34.-
<b>● Fondue aux champignons</b> <i>Cheese fondue with mushrooms</i>	26.-	34.-
<b>Supplément pommes de terre / potatoes</b>		3.-
<b>Raclette à volonté</b> <i>«All you can eat» melted cheese served with potatoes &amp; pickles</i>		36.-/P/P
<b>Raclette à volonté avec * plat de viande</b> <i>«All you can eat» melted cheese served with potatoes &amp; pickles, and cold meat platter</i>		49.-/P/P
<b>Raclette à la portion (sans salade)</b> <i>Single portion of raclette (without salad)</i>		9.-

A midi, raclette sur réservation. Servie de 12.00 hrs à 14.00 hrs  
*At lunch time served on booking and from 12.00 am to 2.00 pm*

## AUTRE SPÉCIALITÉS / OTHER SPECIALITIES

	1/2 Portion	Portion
<b>La traditionnelle soupe du chalet (Maison)</b> <i>Traditional chalet soup, macaroni and vegetables</i>		20.-
<b>*Macaroni du chalet</b> <i>Baked macaroni with ham, cheese and cream</i>	15.-	22.-
<b>Macaroni du chalet version Végé (crème, fromage, champignons)</b> <i>Baked macaroni végété with cheese, cream, mushrooms</i>	15.-	22.-
<b>Emincé de volaille aux champignons, röstis et légumes du jour</b> <i>Sliced chicken with creamy mushroom sauce, röstis and vegetables</i>	23.-	30.-
<b>Röstis nature</b> <i>Grated and grilled potatoes</i>	11.-	18.-
<b>Supplément</b> Œuf / egg		3.-
Tomme poêlée		6.-
Fromage/ Légumes/ Sérac		4.-
*Lardons/Jambon		5.-
<b>*Röstis paysan (lard et œuf)</b> <i>Grated and grilled potatoes with bacon and eggs</i>	19.-	26.-
<b>*Röstis saucisse, sauce « Leysin » (saucisse de veau de chez Marc)</b> <i>Grated and grilled potatoes with veal sausage</i>		25.-



## NOS VIANDES / MEAT DISHES

**Au feu de bois / Grilled on an open fire**  
*Sauf lement le soir et le week-end*

<b>Toutes nos grillades sont servies avec des röstis ou pommes risolées, légumes du jour, sauce « Leysin », un beurre « Maison », beurre à l'ail</b> <i>All our grilled meats are served with röstis, vegetables and sauce or butter</i>		
<b>Escalope de poulet 170 gr</b> <i>Chicken breast steak</i>		30.-
<b>Steak de cheval 180 gr</b> <i>Horse steak</i>		31.-
<b>Rack d'agneau 4 côtes 300 gr.</b> <i>Rack of lamb</i>		42.-
<b>Côte de bœuf -400gr</b> <i>Prime rib -400gr</i>		45.-
	150gr	220gr
<b>Entrecôte de bœuf</b> <i>beef entrecôte</i>	34.-	41.-

## SUR RÉSERVATION

Fondues (minimum 2 pers.)

<b>Fondue Chinoise, viande de bœuf (250 gr.)</b> <i>cuite dans un bouillon épicié</i>	45.- p-pers
<b>Fondue Bacchus, viande de veau (250 gr.)</b> <i>cuite dans un vin épicié</i>	50.-p-pers
<b>Accompagnée de pdt risolées et légumes et servi avec 4 sauces maison, salade verte</b>	

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

<b>Bac à l'emportée</b>	1.-
<b>Carafe d'eau (si aucune boisson commandée)</b> <i>Tap water (if no other drinks ordered)</i>	3.-
<b>Couverts supplémentaires / plats partagés</b> <i>Supplement for extra cutlery / shared dishes</i>	5.-



Follow us on Facebook

