



18:00 à 22:00

Du jeudi au dimanche, du 21
novembre au 24 décembre 2024

6:00 PM to 10:00 PM

Thursday to Sunday, from
November 21 to December 24, 2024

Le Bistrot Alpin de Noël

Pour commencer...

La soupe du chalet, croûtons et Marechal <i>Our Chalet soup, vegetables, mini pasta, cream, bread croutons and cheese</i>	16.-
La truite du jura en gravelax, crème double au citron et toasts (Prov. Suisse) <i>Swiss trout gravlax, double cream with lemon and toast</i>	19.-
Vol-au-vent forestier façon 'Mona' <i>Puff pastry filled with a creamy sauce and wild mushrooms</i>	19.-
Planchette de nos monts, Salaisons de la maison Chappot à Fully <i>Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisse paysanne et fromages du val de Bagne</i> <i>Dried beef, ham, sausages and cheeses from Valais</i>	29.-

Les plats chauds...

La croûte aux champignons à la tomme d'alpage <i>Toast farm bread with forest mushrooms and soft local cheese</i>	25.-
La quenelle de brochet, bisque d'écrevisses, riz nature (Prov. France) <i>Pike dumplings with crawfish sauce, served with steamed rice</i>	25.-
La cassolette gratinée au vacherin Mont d'Or <i>Pommes grenaille et oignons confits, petite salade verte</i> <i>Gratin of potatoes, onions and vacherin Mont d'Or cheese, green salad</i>	25.-
Saucisson Vaudois, gratin de crozets au reblochon de Moudon (Prov. Suisse) <i>Vaud traditional sausage, crozets pasta gratin with Moudon reblochon</i>	25.-

Les douceurs...

Le pot de double crème, sa meringue et ses marrons <i>Double cream with meringue and chestnut</i>	14.-
Le pot de pomme cuite au four, crumble et crème prise vanillée <i>Apple crumble with vanilla custard</i>	14.-
Le pot de Forêt noire <i>'Black Forest' pot</i>	14.-



18:00 à 22:00

Du jeudi au dimanche, du 21
novembre au 24 décembre 2024

6:00 PM to 10:00 PM

Thursday to Sunday, from
November 21 to December 24, 2024

Le Bistrot Alpin de Noël

BLANCS SUISSES / SWISS WINES

Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse Chasselas	1 dl	7.-	btle	49.-
Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, Valais, Suisse Petite arvine	1 dl	11.-	btle	69.-

OFFRE DE SAISON / SEASONAL OFFER

Aigle 'Les Murailles', H. Badoux, Chablais AOC Chasselas	35cl			29.-
---	------	--	--	------

ROUGES SUISSES / SWISS REDS

Réserve de l'Eurotel, Grognez Frères, Domaine des Evouettes, Vs, Suisse Gamaret & Pinot Noir	1 dl	7.-	btle	49.-
Cuvée Riviera, cave Montreux Riviera, Vaud, Suisse 'Mondial des Pinots' Pinot Noir	1 dl	8.-	btle	58.-

ORIGINAL YERBA MATE BIO

Original yerba mate et thé noir bio Le Yerba Maté, plante originaire d'Amérique Latine, est riche en antioxydants, vitamines et minéraux, il contribue à renforcer le système immunitaire, améliorer la digestion et booster le métabolisme.	33 cl			7.-
---	-------	--	--	-----

URBAN KOMBUCHA

Punchy 'thé vert & gingembre' Pétillants, délicieux et remplis de bonnes choses.	33 cl			7.-
---	-------	--	--	-----

NOTRE BIÈRE SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE BEER

Diversions 'La Nébuleuse' - Lausanne 0.5 % Une IPA tropicale aux notes d'agrumes ET sans alcool ? C'est l'heure de faire Diversion.	33 cl			9.-
--	-------	--	--	-----

NOTRE BIÈRE DE SAISON / SEASONAL BEER

L'abominable bière des neiges, Brasserie de la mine à Bex, 6.8 % Vaud - Suisse Bière ambrée aux épices	33 cl			9.-
---	-------	--	--	-----

DIGESTIFS :

Saké au Yuzu Miyako Bijin 7 % Assemblage de saké 'Junmai' et de jus de Yuzu	4 cl			9.-
	2 cl			5.-

Saké aux prunes 'Umeshu' Heiwa Shuzo 11 % Cette cuvée 'Umeshu' est composée de jus de Prunes de Wakayama (Nanko Ume) et de Saké 'Junmai', non filtré et élevé un an	4 cl			9.-
	2 cl			5.-

Génépi des Alpes Morand Martigny 41 % Toute la douceur des Alpes	4 cl			9.-
	2 cl			5.-

'My' Arancello Lorenzo Inga 17 % Fraîcheur aux arômes d'agrumes avec cette liqueur aux zestes d'oranges blondes et sanguines	4 cl			9.-
	2 cl			5.-