

## LE TUBE À FONDUES - MENU

Ouvert en continu de 11h30 à 22h pendant toute la période du marché de Noël.

### ENTRÉES

<b>Velouté de topinambours</b>	12.-
<b>Velouté de topinambours à la truffe</b>	19.-
<b>Saumon fumé d'Écosse, crème aux fines herbes et toasts</b>	25.-
<b>Planchette de nos monts Salaisons de la maison Chappot à Fully</b>	29.-
Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisse paysanne et fromages du val de Bagne	

### LES FONDUES

<b>Fondue Magnificient's au chasselas</b>	Par portion :	27.-
Recette concoctée par Carlo Crisci à base de cœur de meule de Gruyère et de Vacherin fribourgeois. Portion par personne 200 grammes		
<b>Fondue Magnificient's au Champagne</b>	Par portion :	37.-
Les mêmes fromages de base, préparée au Champagne 'Comte de Senneval Brut' Portion par personne 200 grammes		
<b>Portion de pommes de terre cuites en robe des champs</b>	150 grammes	5.-
<b>La fondue Modzetta</b>	Par personne :	49.-
Préparée à base de filet de bœuf suisse mariné avec des herbes et épices selon la recette de nos chefs. Elle est servie à volonté avec une salade verte (servie en entrée), des sauces maison et des pommes frites du terroir.		

### LES DESSERTS

<b>Double crème de la Gruyère</b> - meringue, vermicelles au kirsch et crème fouettée	14.-
<b>Crumble</b> – Pommes confites et épices douces	14.-
<b>La fondue au chocolat en tasse</b> , servie avec des fruits frais et ses guimauves	14.-

## THE TUBE - MENU

### STARTERS

<b>Cream of Jerusalem artichoke</b>	12.-
<b>Cream of Jerusalem artichoke with truffle</b>	19.-
<b>Scottish smoked salmon</b> Cream with garden herbs and toasts	25.-
<b>Dried meat and cheese plater</b> Local dried meats from Chappot salaisons in Fully and cheeses from Bagne valley	29.-

### OUR FONDUES

<b>Cheese Fondue Magnificent's with chasselas</b> Recipe created by Carlo Crisci with the heart of a Gruyère and Fribourg Vacherin cheeses. Serving per person 200 grams	Per portion :	27.-
<b>Cheese Fondue Magnificent's with Champagne</b> Same delicious recipe created by Carlo Crisci with 'Comte de Senneval Brut' Serving per person 200 grams	Per portion :	37.-
<b>Boiled Potatoes in their jackets</b>	Per portion 150 grams :	5.-
<b>Meat fondue Modzetta</b> Prepared with Swiss beef filet marinated with herbs and spices according to the recipe From our Chefs. It is served with a green salad, homemade sauces, and home-made French fries	Par personne :	49.-

### OUR DESSERTS

<b>Gruyère double cream</b> Meringue and cream of chestnut with Cherry Brandy	14.-
<b>Crumbled</b> apples and mild spices	14.-
<b>Chocolate fondue</b> , served with fresh fruits and marshmallow	14.-

## NOS CUVÉES AU VERRE / OUR WINES

dl. 70/75 cl

### Blancs suisses / Swiss whites

<b>2023 Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud</b> Chasselas	6.50	45.-
<b>2023 Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, Valais</b> 69.-Petite arvine		10.-

### Rouges suisses / Swiss reds

<b>2023 Réserve de l'Eurotel, Grognoz Frères, Cave des trois rois, Valais</b> Gamaret & Pinot Noir	7.-	49.-
<b>2022 "L'Arbalète Rouge" Dézaley Grand Cru, Lavaux</b> Syrah, Gamay et Gamaret	14.-	95.-

### Blanc & Rouge français / From France

<b>2016 – 'Rêve d'Automne' Pacherenc du Vic-Bilh, Château Laffitte-Teston</b> Petit Manseng à plus de 95% & Petit Courbu (Vin liquoreux)	8.-	58.-
<b>2020 Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages</b> Grenache, Syrah, Carignan	8.50	60.-

### Découvertes Italiennes / From Italy

<b>2023 Pinot Grigio, Stajnbach, DOC delle Venezie, Italie</b> Pinot grigio	7.50	52.-
<b>2018 – Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG</b> Nebbiolo	14.-	95.-

### Coup de cœur / From Badischer Landwein

<b>2019 'Talrain' Hanspeter Ziereisen, Germany</b> Pinot noir	14	95.-
--	----	------

## ORIGINAL YERBA MATE 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.

**Original yerba mate et thé noir bio** 33 cl 7.-

## URBAN KOMBUCHA

Pétilnants, délicieux et remplis de bonnes choses.

**Punchy 'thé vert & gingembre'** 33 cl 7.-

**Floral 'citronnelle & hibiscus'** 33 cl 7.-

## NOS BIÈRES SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE BEERS

**Kitchen Brew 'Wind Still Hell' – Basel 0.5 %** 33 cl 9.-

Blonde, légère et filtrée, pour toutes les occasions

## NOS BIÈRES DE SAISON / SEASONAL BEERS

**L'Hermine – Brasserie 'La Mine', Vaud 5%** 33 cl 9.-

Une bière blanche aux arômes subtiles

**Kitchen Brew 'Centennial Classic IPA' – Basel 6.5 %** 33 cl 9.-

IPA américaine classique à 6,5 % vol., couleur ambrée dorée, équilibrée entre douceur et amertume, avec arômes fruités et épicés de houblon Centennial.

## DIGESTIFS :

**Saké au Yuzu Miyako Bijin 7 %** 4 cl 9.-

Assemblage de saké 'Junmai' et de jus de Yuzu 2 cl 5.-

**Saké aux prunes 'Umeshu' Heiwa Shuzo 11 %** 4 cl 9.-

Cette cuvée 'Umeshu' est composée de jus de Prunes de Wakayama (Nanko Ume) et de Saké 'Junmai', non filtré et élevé un an 2 cl 5.-

**Génépi des Alpes Morand Martigny 41 % ** 4 cl 9.-

Toute la douceur des Alpes 2 cl 5.-

**'My' Arancello Lorenzo Inga 17 %** 4 cl 9.-

Fraîcheur aux arômes d'agrumes avec cette liqueur aux zestes d'oranges 2 cl 5.-