

LE TUBE À FONDUES - MENU

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

ENTRÉES

Velouté de topinambours	12.-
Velouté de topinambours à la truffe	19.-
Saumon fumé d'Écosse, crème aux fines herbes et toasts	27.-
Planchette de nos monts Salaisons de la maison Chappot à Fully	29.-
Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisse paysanne et fromages du val de Bagne	

LES FONDUES

Fondue Magnificient's au chasselas	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		
Fondue Magnificient's au Champagne	Par portion :	37.-
Les mêmes fromages de base, préparée au Champagne 'Comte de Senneval Brut' Portion par personne 200 grammes		
Portion de pommes de terre cuites en robe des champs	150 grammes	5.-
La fondue Modzetta	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 mêlée (servie en entrée), des sauces maison et des pommes frites du terroir.		

LES DESSERTS

Double crème de la Gruyère	- meringue, vermicelles au kirsch et crème fouettée	14.-
Tiramisu	- classique et crémeux, avec mascarpone, café, cacao et biscuits imbibés	14.-
Crumble	- Pommes confites et épices douces	14.-
La fondue au chocolat en tasse ,	servie avec des fruits frais et ses guimauves	14.-



NOS CUVÉES AU VERRE / OUR WINES

dl. 70/75 cl

Blancs suisses / Swiss wines

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

Rouges suisses / Swiss reds

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

Blancs & Rouges 'Hors suisse' / from France, Italy and Spain

Pinot Grigio, Stajnbach, DOC delle Venezie, Italie Pinot grigio	7.50	52.-
2021 - 'Nita', Meritxell Palleja, Priorat DOQ, Espagne Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah	8.-	58.-
Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France Grenache, Syrah, Carignan	8.50	60.-
2019 Bolgheri Rosso DOC, Toscane, Italie Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah	10.-	69.-
2018 - Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG, Italie Nebbiolo	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

Pétillants, délicieux et remplis de bonnes choses.

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

NOTRE BIÈRE SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE BEER

Diversion 'La Nébuleuse' – Lausanne 0.5 % 33 cl 9.-

Une IPA tropicale aux notes d'agrumes ET sans alcool ? C'est l'heure de faire Diversion.

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 % 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 blondes et sanguines 2 cl 5.-