

LE TUBE À FONDUES - MENU

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

ENTRÉES

Crème de chou-fleur 12.-

Crème de chou-fleur 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
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.-

La fondue au chocolat en tasse, servie avec des fruits frais et ses guimauves 14.-

L'Eskimo Detox, au gingembre, citron et curcuma 6.-

L'Eskimo Detox avec un shot de 2 cl **vodka Solignac 'citron'** 12.-

THE TUBE - MENU

STARTERS

Cauliflower cream soup	12.-
Cauliflower cream soup with truffle	19.-
Scottish smoked salmon Cream with garden herbs and toasts	27.-
Dried meat and cheese plater Local dried meats from Chappot salaisons in Fully and cheeses from Bagne valley	29.-

OUR FONDUES

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

OUR DESSERTS

Gruyère double cream Meringue and cream of chestnut with Cherry Brandy	14.-
Chocolate fondue , served with fresh fruits and marshmallow	14.-
Eskimo ice cream 'Detox' , with ginger, lemon and curcuma	06.-
Eskimo ice cream 'Detox' , with a 2 cl shot of lemon Solignac Vodka	12.-

NOS CUVÉES AU VERRE / OUR WINES

dl. 70/75 cl

Blancs suisses / Swiss wines

Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud
Chasselas

8.- 55.-

Murailles No 7, Badoux, vin de pays, Chablais
Assemblage blanc, peu alcoolisé (9.70 %), mi-sec

10.- 69.-

Offre de saison blanc et rouge / Seasonal offer

Aigle 'Les Murailles', H. Badoux, Chablais AOC
Chasselas

35 cl 29.-

Cure d'Attalens, Chardonne, Maison Obrist, Grand Cru, Lavaux AOC
Assemblage rouge

50 cl 46.-

Rouges suisses / Swiss reds

Vin de pays de la Tour-de-Peilz, Vignes de Vevey, Vaud
Cabernet Noir

6.- 39.-

Cuvée du Safran, Grognuz Frères, Domaine des Evouettes, Valais
Gamaret & Pinot Noir

7.- 49.-

Murailles No 7, Badoux, vin de pays, Chablais
Assemblage rouge

10.- 69.-

Rouges 'Hors suisse' / from France and Italy

Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France
Grenache, Syrah, Carignan

9.- 60.-

2022 Bolgheri Rosso DOC, Toscane, Italie
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah

10.- 69.-

2018 – Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG, Italie
Nebbiolo

13.50 95.-

BRIO 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.-

NOS LIMONADES SUISSES

Limonade au moût de raisin de Chardonne

33 cl 7.-

Limonade BIO au jus de carotte et mandarine

33 cl 7.-

Limonade BIO au jus de concombre et citron

33 cl 7.-

NOS BIÈRES SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE BEERS

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.

Kitchen Brew 'Wind Still' – Allschwil 0.5 %

33 cl 9.-

Disponible en deux versions : **New England Style IPA** ou **Irish Red**

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 %

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.-