

## LE TUBE À FONDUES - MENU

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

### ENTRÉES

<b>Crème de chou-fleur</b>	12.-
<b>Crème de chou-fleur à la truffe</b>	19.-
<b>Saumon fumé d'Écosse, crème aux fines herbes et toasts</b>	27.-
<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 Bagnes

### LES FONDUES

<b>Fondue Magnificant'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 Magnificant's au Champagne</b>	Par portion :	37.-
Les mêmes fromages de base, préparée au Champagne		
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 mêlée (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>La fondue au chocolat en tasse</b> , servie avec des fruits frais et ses guimauves	14.-
<b>L'Eskimo Detox</b> , au gingembre, citron et curcuma	6.-
<b>L'Eskimo Detox</b> avec un shot de 2 cl <b>vodka Solignac 'citron'</b>	12.-

## THE TUBE - MENU



### STARTERS

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

### OUR FONDUES

<b>Cheese Fondue Magnificent's with chasselas</b>	Per portion :	27.-
Recipe created by Carlo Crisci with the heart of a Gruyère and Fribourg Vacherin cheeses.		
Serving per person 200 grams		

<b>Cheese Fondue Magnificent's with Champagne</b>	Per portion :	37.-
Same delicious recipe created by Carlo Crisci with 'Champagne Brut'		
Serving per person 200 grams		

<b>Boiled Potatoes in their jackets</b>	Per portion 150 grams :	5.-
---	-------------------------	-----

<b>Meat fondue Modzetta</b>	Par personne :	49.-
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		

### OUR DESSERTS

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



## NOS CUVÉES AU VERRE / OUR WINES

### Blancs suisses / Swiss wines

dl. 70/75 cl

<b>Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud</b>	8.-	55.-
Chasselas		
<b>Murailles No 7, Badoux, vin de pays, Chablais</b>	10.-	69.-
Assemblage blanc, peu alcoolisé (9.70 %), mi-sec		

### Offre de saison blanc et rouge / Seasonal offer

<b>Aigle 'Les Murailles', H. Badoux, Chablais AOC</b>	35 cl	29.-
Chasselas		
<b>Cure d'Attalens, Chardonne, Maison Obrist, Grand Cru, Lavaux AOC</b>	50 cl	46.-
Assemblage rouge		

### Rouges suisses / Swiss reds

<b>Vin de pays de la Tour-de-Peilz, Vignes de Vevey, Vaud</b>	6.-	39.-
Cabernet Noir		
<b>Cuvée du Safran, Grognuz Frères, Domaine des Evouettes, Valais</b>	7.-	49.-
Gamaret & Pinot Noir		
<b>Murailles No 7, Badoux, vin de pays, Chablais</b>	10.-	69.-
Assemblage rouge		

### Rouges 'Hors suisse' / from France and Italy

<b>Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France</b>	9.-	60.-
Grenache, Syrah, Carignan		
<b>2022 Bolgheri Rosso DOC, Toscane, Italie</b>	10.-	69.-
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah		
<b>2018 – Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG, Italie</b>	13.50	95.-
Nebbiolo		



## 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 / SEASONNAL 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 %** 

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.-