Safran
19 67
- TERRASSE -
RESTAURANT

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.-

Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT

NOS CUVÉES AU VERRE / OUR WINES

Blancs suisses / Swiss wines

	dl.	70/75 cl
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.-
Domaine de la Capitaine, Grand Cru, Begnins, Vaud Pinot Noir	9.-	60.-
Murailles No 7, Badoux, vin de pays, Chablais Assemblage rouge	10.-	69.-

Rouges de France / from France

Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages Grenache, Syrah, Carignan	9.-	60.-
Château Bouscassé, Alain Brumont, Madiran AOC Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	9.-	60.-

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus

Safran
1967
- TERRASSE -
RESTAURANT

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.-

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 Neipa' – Allschwil 0.5 %	33 cl	9.-

New England Style IPA

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 ET LIQUEURS :

Grand Saint Bernard, Morand, Martigny 51 %	2 cl	6.-

Recette historique de l'hospice du Grand Saint Bernard

Abricots sur fruits, Morand Martigny 21.5 %	2 cl	6.-

Tout le verger valaisan dans votre verre

Génépi des Alpes, Morand Martigny 41 %	2 cl	6.-

Toute la douceur des Alpes

Douce de Williamine, 30 %	2 cl	6.-

Fruit intense, légère en alcool et en sucre…