



Carte des Mets

Nos Entrées

<i>Salade verte *</i>	<i>5. - frs</i>
<i>Salade mêlée *</i>	<i>8. - frs</i>
<i>Salade de l'auberge</i>	<i>12. - frs</i>
<i>Lardons, croûtons, pignons rôtis, vinaigrette à l'huile de noix</i>	
<i>Le Malakoff du Pied</i>	<i>6. - frs</i>
<i>Malakoff à notre façon composé de 3 sortes de fromage du Pied du Jura, servi à la pièce</i>	
<i>Macarons de saucisson vaudois en rilette</i>	<i>13. - frs</i>
<i>Et son coulis basilic et tuile croquante de gruyère de Montricher</i>	
<i>Croûte aux champignons</i>	<i>18. - frs</i>
<i>Petit mélange de champignons sautés à la crème et pain maison grillé au beurre</i>	
<i>Terrine campagnarde de sanglier</i>	<i>18. - frs</i>
<i>Et son confit d'oignons au jus de pomme bio</i>	

**Notre sauce à salade est faite à base de mayonnaise industrielle qui ne répond pas à la charte du label « Fait Maison ».*

Les Cousins

Le classique

18.-frs

*Pain buns maison, steak haché, salade, cornichons, rondelles de tomate et
D'oignon, *ketchup et mayonnaise*

De l'auberge

20.-frs

*Pain buns maison, steak haché, salade, cornichons, rondelles de tomate et
D'oignon, *sauce au bacon croustillant*

Le Suisse

22.-frs

*Pain buns maison, steak haché farci au gruyère, salade, cornichons, tomate,
Oignons, tranche de raclette, *sauce à la moutarde en grains et viande séchée*

Le Burn Burger

26.-frs

*Pain buns noir maison au sésame, steak haché, tomate, rondelles d'oignons, salade,
cornichons, œuf au plat et *sauce barbecue au vinaigre de framboise de Sévery*

Tous nos burgers sont accompagnés d'une portion de frites ou d'une salade verte



Le Smokey

27.-frs

*Pain buns noir au sésame, effiloché de porc cuisson lente à l'américaine, *coleslaw, *oignons frits et sa *mayonnaise au tabasco fumé chipotle*

Le Chicken

26.-frs

*Pain buns maison, steak haché de poulet, salade, cornichons, rondelles de tomate et D'oignon, *sauce Thousand Island*

Le Paillasse

25.-frs

Pommes-de-terre paillasse, steak haché de bœuf insert de saucisson vaudois, cornichons émincés, rondelle d'oignon grillée, vacherin Mont d'or et moutarde au Chasselas

Supplément fromage

1,50 frs

Supplément bacon

1.50frs

Oeuf

1.50frs

Nos buns sont faits maison et fabriqués avec la farine du Moulin de la Vaux Aubonne. Les sauces de nos burgers sont faites à base de mayonnaise et ketchup industriels qui ne répondent pas à la charte du label « Fait Maison »

Terre

Souris d'agneau douce nuit au miel de Bière

40.-frs

Sur sa croûtiqnole de pommes-de-terre et jardin zen de légumes

Entrecôte de cheval

38.-frs

Sauce à l'ail, au poivre, champignons ou maison

Servie avec frites ou gratin de pommes-de-terre et jardin zen de légumes

Mijoté de joue de porc mariné à la bière brune

32.-frs

Servi avec frites ou gratin de pommes-de-terre et jardin zen de légumes

Tartare de Bœuf Sacré champion en 2018

Entrée 20.-frs

Plat

39.-frs

Servi avec frites ou pain grillé

Eau

Selon arrivage

Filets de perche du Léman meunière ou crème de citron

45.-frs

Servis avec salade verte, pommes frites ou riz

Tradition

Papet vaudois

25.-frs

Potée de poireaux et pommes-de-terre accompagnée de sa saucisse aux choux

De la boucherie Penel à l'Isle

Soupe du chalet

23.-frs

Soupe à base de poireaux, épinards, pommes-de-terre, céleri, lait, crème double et penne

Rigate, servie en soupière avec croûtons et gruyère râpé



Nos mets au fromage

Fondues de la fromagerie de Pomy



<i>Moitié Moitié</i>	<i>23.-frs</i>
<i>Aux Oignons</i>	<i>24.-frs</i>
<i>Aux échalotes</i>	<i>24.-frs</i>
<i>Moutarde en grains</i>	<i>25.-frs</i>
<i>Au poivre vert</i>	<i>25.-frs</i>
<i>Au piment d'Espelette</i>	<i>29.-frs</i>
<i>Tomate</i>	<i>26.-frs</i>
<i>Notre Triolette</i>	<i>sup de 2.-frs</i>
<i>3 Sortes servies dans 1 caquelon selon vos envies</i>	<i>sur la fondue la plus chère</i>

Nos Croûtes au fromage (Montricher)

<i>Classique</i>	<i>17.-frs</i>
<i>Passé-partout (Jambon)</i>	<i>18.-frs</i>
<i>Royale (Jambon et œuf au plat)</i>	<i>20.-frs</i>

Nos douceurs

Crème brûlée au thé Matcha

10.-frs

Mousse au chocolat et Toblerone

11.-frs

Tartelette au Kalamansi

9.-frs

Moelleux au chocolat et son insert au caramel mou

13.-frs

(Minimum 10 à 15 minutes d'attente)

Café Gourmand

14.-frs

Petite déclinaison de dessert de notre carte accompagné de son thé ou café

Dôme glacé flambé au grand Marnier

14.-frs

Nos Sorbets et glaces Maison

Demandez-nous nos parfums du moment la boule

4.50frs

Palette découverte (choix de trois parfums)

9.50frs

Chers client-e-s, sur demande nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

Nos Fournisseurs :

LMDT à Etay, Boucherie de l'Isle Gabriel Penel

*Porc, Bœuf et Volaille Suisse Agneau * Hollande Cheval * Canada*

Légumes Marché paysan chez Roseline Apples

La Ferme des Savanes Apples

Pommes-de-terre et œufs labelisés Vaud + Famille Tardy Pampigny

Fromagerie de Montricher, fromagerie de Pomy, Serge Kirsner Gimel

Au petit pêcheur Laura et Patrice Brügger Vevey

Huilerie du Moulin de Sévery

Farine du Moulin de la Vaux Aubonne

Miel de M. Jean-Daniel Bertholet à Bière et labelisé Parc Jura Vaudois

Lentilles Dici Food Cottens



Ketchup Marinette Tornare Bière

**peut avoir été produits avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques*

Label Fait Maison :

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque

() sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de production traditionnels de cuisine selon le critère du label « Fait Maison » établi par la fédération romande des consommateurs (FRS), Gastro Suisse, la Semaine du Goût Slow Food*

L'astérisque () signifie que le plat ne correspond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

<https://labelfaitmaison.ch/>





Pour les p'tits gastronomes

Menu Ferdinand (mini burger maison à choix)

14.-frs

Servi avec frites et une salade

Tous nos plats peuvent être servis en demi portions



Les restaurants du label Suisse ChicKids vous garantissent un accueil aimable et un service attentionné pour votre famille, grâce à nos critères de qualité.

Nous décernons le Label de Qualité ChicKids uniquement aux établissements qui proposent une infrastructure adaptée aux enfants et aux familles. Les restaurateurs investis dans la transmission culinaire et soucieux de la saisonnalité de leurs produits sont également valorisés grâce à ce label. Faites vivre à vos enfants et votre famille une expérience culinaire unique grâce à nos établissements certifiés.

Chaque établissement a systématiquement été visité par nos soins avant de se voir décerner le Label ChicKids.

Ces critères ont été définis de manière indépendante et ont tous été validés. Pour se voir décerner le Label Gastronomique Enfant, l'établissement doit par ailleurs assurer ces principaux critères :

- Un accueil aimable envers vos enfants*
- Un menu enfant sain et équilibré à choix*
- Une infrastructure pour le confort des enfants*
- Un divertissement pour vos enfants*



L'ambition du Label Chic Kids est de devenir le symbole d'une éducation culinaire saine pour les enfants, et d'un plaisir de sortie en famille. Avec le Label ChicKids, profitez d'activités saines et amusantes avec vos proches !