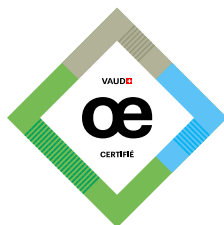


Carte des mets et boissons



Etablissement certifié « Vaud OEnotourisme »

Canton viticole et terre gourmande, le Pays de Vaud est une région d'excellence pour tous les visiteurs épicuriens. La certification « Vaud OEnotourisme » distingue les professionnels vaudois de l'hôtellerie, de la restauration, des vins et du bon goût en général, qui attachent une importance particulière à fournir une offre touristique et gourmande de qualité. Initiée par le canton de Vaud, la certification « Vaud OEnotourisme » crée un réseau de lieux où vous serez sûr de découvrir, partager et surtout goûter le terroir vaudois !

Zertifizierter Betrieb « Önotourismus Waadtland »

Das Waadtland ist ein Kanton des Weines und der Gaumenfreuden und eine Top-Adresse für Feinschmecker. Die Zertifizierung « Önotourismus Waadtland » zeichnet Waadtländer Hotellerie- und Gastronomiebetriebe sowie Weine und ganz allgemein köstliche Geschmackserlebnisse aus, bei denen das besondere Augenmerk auf einem qualitativ hochwertigen touristischen und kulinarischen Angebot liegt. Die Zertifizierung « Önotourismus Waadtland » wurde durch den Kanton Waadt initiiert. Sie schafft ein Netzwerk von Adressen, bei denen Sie sicher sein können, Waadtländer Regionalprodukte zu finden, zu erleben und vor allem zu kosten!

Certified "Vaud Wine Tourism" establishment

The county of Vaud, a wine-producing canton and a land for gourmets, is a region of excellence. The "Vaud Wine Tourism" certification distinguishes those Vaudois professionals in the hotel and catering trades as well as in the field of wines and good taste, who attach great importance to providing top-quality tourist and gourmet offers. Initiated by the canton of Vaud, the "Vaud Wine Tourism" certification has created a network of venues where you can discover, share and above all taste Vaudois terroir products!

www.vaud-oenotourisme.ch
www.lafromageriegourmande.ch

HORAIRES DE L'ESPACE GOURMAND

LUNDI : 9h – 16h
MARDI : FERMÉ
MERCREDI : 9h – 17h
JEUDI : 9h – 16h
VENDREDI : 9h – 22h
SAMEDI : 9h – 17h
DIMANCHE : 9h – 18h

Nos mets au fromage



<i>Fondue</i>	200 g	20.-
	150 g	18.-
<i>Fondue à la bière artisanale</i>		22.-
<i>Fondue spéciale du mois</i>	200g	24.-
	150g	22.-
<i>Raclette (raclonette)</i>	3 portions	14.-
	5 portions	20.-
	à gogo	28.-
<i>Croûte au fromage</i> ★		16.-
<i>Croûte au fromage et jambon</i> ★		18.50
<i>Croûte 3 étages</i> ★		20.-
<i>(Fromage, jambon, œuf)</i>		
<i>Malakoffs maison et salade</i>		21.-
<i>Pièce supplémentaire</i>		3.-
<i>Tomme poêlée et salade</i>		15.-
<i>Avec viande froide</i>		2.-

★ *Avec salade en entrée*

Mets chauds



Röstí du Berger ★ 21.-

(Röstís lardon et tomme poêlée)

Röstí (lardons) ★ 15.-

Garnitures à choix :

Jambon cru 3.-

Gruyère AOP 2.50

Œuf 1.50

Délice de la forêt ★ 21.-

(Croûte aux champignons)

Burger Gourmand  22.-

Entrecôte (250g) 32.-

Sauce au poivre, gratin dauphinois et légumes

Sur réservation (minimum 2 personnes)

Fondue Vigneronne à gogo 42.-/pers

Salade, sauces maison et pommes de terre



Mets froids

<i>Ardoise de viandes froides</i>	18.-
<i>Ardoise de nos fromages</i>	15.-
<i>Ardoise méli-mélo</i>	17.-
<i>(Fromages et viandes froides)</i>	
<i>Dégustation de nos 3 fromages</i>	5.-

Mets enfants




<i>Malakoffs et salade</i>	16.-
<i>Croûte au fromage ★</i>	11.-
<i>Croûte au fromage et jambon ★</i>	13.50
<i>Croûte 3 étages ★</i>	15.-
<i>(Fromage, jambon, œuf)</i>	
<i>Tomme poêlée et salade</i>	10.-
<i>Burger Gourmand enfant</i>	17.-
<i>Röstis ★</i>	10.-

★ Avec salade en entrée

Boissons froides

Boissons au verre 3dl

Jus de p  mmes de la ferme	2.50
Eau gazeuse	3.-
Coca, romanette citron, thé froid	3.50
Lait froid	2.-
Frappé à la glace artisanale	5.-

Boissons en bouteille



Jus d'abricot Opaline	25cl	5.-
Limonade naturelle Opaline	33cl	4.50
Eau gazeuse	33cl 4.20	50cl 5.-
Coca zero	33cl 4.20	
Rivella rouge	33cl 4.20	
Sinalco	33cl 4.20	
Schweppes	20cl 4.50	

Eau gazeuse	1l	7.-
Coca	1l	8.-
Thé froid : citron, pêche	1,5l	9.-

Boissons chaudes

<i>Café / Thé</i>	3.50
<i>Latte macchiato</i>	4.50
<i>Cappuccino</i>	4.-
<i>Café renversé</i>	4.
<i>Ovomaltine / Caotina</i>	4.-

Nos différents thés et infusions

La Boîte à Thé, Apples

<i>Tasse</i>	3.50
<i>Petite théière 0,6dl</i>	5.50
<i>Grande théière 1,6l</i>	8.-

- *Earl Grey*
- *Thé de la Gourmande* (Thé noir aromatisé)
- *Thé vert* (Chun Mee bio)
- *Menthe*
- *Verveine*
- *Tilleul*
- *Monte Rosa* (cynorhodon et fleurs d'hibiscus)
- *Thé de Noël*
- *Tisane « Fondue et raclette »*
(tilleul, mélisse, anis, menthe, camomille)



Boissons alcoolisées



<i>Bière Boxer old</i>	<i>33cl</i>	<i>4.-</i>
<i>Bière sans alcool</i>	<i>33cl</i>	<i>4.-</i>
<i>Artisanale blanche</i>		<i>5.-</i>
<i>Artisanale ambrée</i>		<i>5.-</i>

<i>Eau de vie de la ferme</i>	<i>2cl</i>	<i>5.-</i>
<i>(Kirsch, mirabelle, pruneau - 40% d'alcool)</i>		
<i>Missile</i>	<i>2cl</i>	<i>5.-</i>
<i>(Gentiane avec sirop de bourgeon de sapin)</i>		
<i>Gentiane</i>	<i>2cl</i>	<i>6.-</i>

Provenance des produits

Bières artisanales: *Brasserie de La Côte - Vullierens*

Eaux-de-vie: *Faeh - Ballens*

Glaces: *Oh Gelato - Tolochenaz*

Meringues artisanales: *M. Ernst - Montricher*

Pain: *Boulangerie Haas - Colombier*

Pommes-de-terre: *Alain Urben - Apples*

Produits laitiers: *La Fromagerie Gourmande - Montricher*

Viandes: *Boucherie Rochat - Cossonay*

Viandes froides: *Boucherie Michaud - Ballaigues*

Nos desserts maison

<i>Meringue double crème**</i>		7.-
<i>Demi-meringue double crème *</i>		5.-
<i>Crème brûlée</i>		7.-
<i>Parfait glacé au nougat</i>		7.-
<i>Dessert du jour</i>		4.-
<i>Tartelette citron ou raisinée</i>		4.-
<i>Trilogie</i>		5.-
<i>(Mini meringue crème double, mini tartelettes citron et raisinée)</i>		
<i>Café /thé gourmet</i>		5.-
<i>(2 mini tartelettes)</i>		
<i>Café /thé MAXI gourmet</i>		9.-
<i>(Une trilogie et une douceur surprise)</i>		
<i>Boule de glace artisanale</i>		3.50
<i>Café Montélais</i>		10.-

* Une coque

** Deux coques